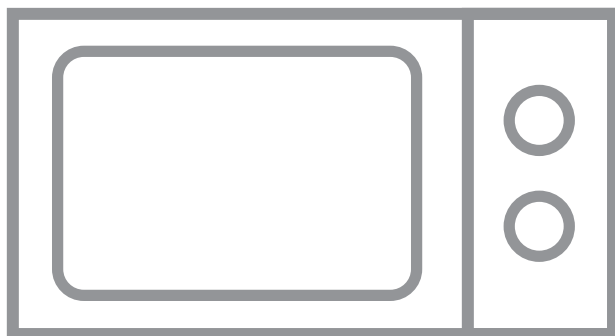


► MBB1756SE

HR	<b>Korisnički priručnik</b> Mikrovalne pečnice	2
HU	<b>Felhasználói útmutató</b> Mikrohullámű sütő	26
SL	<b>Uporabniški priročnik</b> Mikrovalovna pečica	51
SR	<b>Priručnik Za Korisnika</b> Mikrotalasna Pečnica	75

# USER MANUAL



**AEG**

# SADRŽAJ

1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE .....	3
2. UGRADNJA .....	7
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE .....	11
4. PRIJE PRVE UPORABE .....	12
5. RAD .....	13
6. VODIČ ZA KUHANJE .....	16
7. NATUKNICE I SAVJETI .....	22
8. ŠTO UČINITI AKO .....	24
9. TEHNIČKI PODACI .....	25
10. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA .....	25

## MISLIMO NA VAS

Drago nam je da ste odabrali AEG-ov proizvod. Osmislili smo ga na način koji će vam pružiti besprijekornu učinkovitost dugi niz godina uz najnoviju tehnologiju koja pojednostavljuje vaše svakodnevne zadatke. Značajke koje nudi ovaj proizvod odlike su vrhunskih uređaja. Pročitajte upute u nastavku kako biste optimalno iskoristili mogućnosti vaše nove mikrovalne pećnice.

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:

**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci.

Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Informacije za zaštitu okoliša

Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

## 1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Ovu pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.

Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje na visinama iznad 2000 m.



**VAŽNO! VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE:**  
PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE I SAČUVAJTE IH  
ZA BUDUĆU UPORAB.



**UPOZORENJE!**

Uređaj nemojte upotrebljavati bez okretnog tanjura i njegovog podloška. Nemojte upotrebljavati prazan uređaj.



**UPOZORENJE!**

Ak su vrata ili brtva vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok ju ne popravi ovlaštena osoba.



**UPOZORENJE!**

Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlaštena i stručna osoba.



**UPOZORENJE!**

Tekućine i ostalu vrstu hrane ne smijete zagrijavati u zatvorenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.

Ovaj je uređaj namijenjen za korištenje u domaćinstvu i za slične namjene, kao što je: u područjima kuhinjskog osoblja u prodajnim centrima, uredima i drugim radnim okruženjima; u farmerskim kućama; kod klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; prostorima za spavanje i doručak.

Upotrijebite isključivo posude i posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

Metalni spremnici za hranu i piće nisu pogodni za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.

Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora kada upotrebljavate potrošne plastične, papirnate ili druge zapaljive posude za hranu.

Mikrovalna pećnica je namijenjena za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane i tkanina te zagrijavanje grijačih podloga, papuča, spužvi, vlažne odjeće i sličnih stvari može prouzročiti ozljede, zapaljenje ili požar.

**NE OTVARAJTE VRATA PEĆNICE** ako se zagrijavana hrana počne dimiti. Isključite pećnicu i iskopčajte kabel napajanja dok se hrana ne prestane dimiti. Otvaranje vrata dok se hrana dimi može uzrokovati vatru.

Zagrijavanje napitaka u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati naknadno kipljenje. Stoga posebno pripazite pri vađenju posude sa zagrijanom tekućinom.

Sadržaj bočica za bebe i dječju hranu u staklenkama potrebno je promiješati ili protresti, a njihovu temperaturu provjeriti prije konzumacije da ne bi došlo do opekline.

Ne kuhajte jaja u ljusci. Cijela tvrdo kuhana jaja ne smijete zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer bi se mogla rasprsnuti čak i nakon zagrijavanja.

## 1.1 Održavanje i čišćenje

### Vrata:

Da biste uklonili sve tragove nečistoće, redovito čistite obje strane vrata, brtve na vratima i brtvene površine mekanom namočenom krpom. Ne upotrebljavajte jaka sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da biste očistili staklo na vratima pećnice jer mogu grebati po površini, a to može dovesti do razbijanja stakla.

### Unutrašnjost pećnice:

Pri čišćenju obrišite manje mrlje mekanom namočenom krpom ili spužvicom nakon svake uporabe dok je pećnica još topla. Za teža onečišćenja, upotrijebite blagi sapun i obrišite namočenom krpom nekoliko puta dok ne uklonite sve ostatke. Ne uklanjajte poklopac valovoda. Pobrinite se da blagi sapun ili voda ne prodire u male otvore stjenke kako biste spriječili oštećenja pećnice. Ne upotrebljavajte sredstva za prskanje u odjeljku za kuhanje. Nakon uporabe očistite zaštitni poklopac valovoda, odjeljak za kuhanje, okretni pladanj i nosač okretnog pladnja. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez tragova masnoće. Može doći do pregr-ijavanja nakupljene masnoće te nastanka dima i vatre.

### Kućište pećnice:

Kućište pećnice možete jednostavno čistiti pomoću blagog sapuna i vode. Obrišite pjenu sapuna vlažnom krpom i osušite kućište pomoću mekanog ubrusa.

### Upravljačka ploča:

Otvorite vrata prije čišćenja da biste prekinuli rad upravljačke ploče. Pažljivo čistite upravljačku ploču. Pomoću krpe koja je namočena isključivo vodom, lagano obrišite ploču dok ne bude čista. Izbjegavajte upotrebljavati prekomjerne količine vode. Ne upotrebljavajte nikakvo kemijsko ili abrazivno sredstvo za čišćenje.

Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja:  
Uklonite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja iz pećnice. Operite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja u sapunici. Osušite mekanom krpom. Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja možete prati u perilici za suđe.

**VAŽNO!**

Čistite pećnicu u pravilnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Zanemarivanje čistoće pećnice može dovesti do propadanja površine, a to izuzetno utječe na vijek trajanja. U najgorem slučaju može biti smanjena sigurnost pećnice. Budite pažljivi s rotirajućim tanjurerom kad iz mikrovalne pećnice vadite spremnike.

**VAŽNO!**

Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.

Mikrovalna pećnica nije namijenjena da se koristi kao ugradbeni uređaj.

Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova.

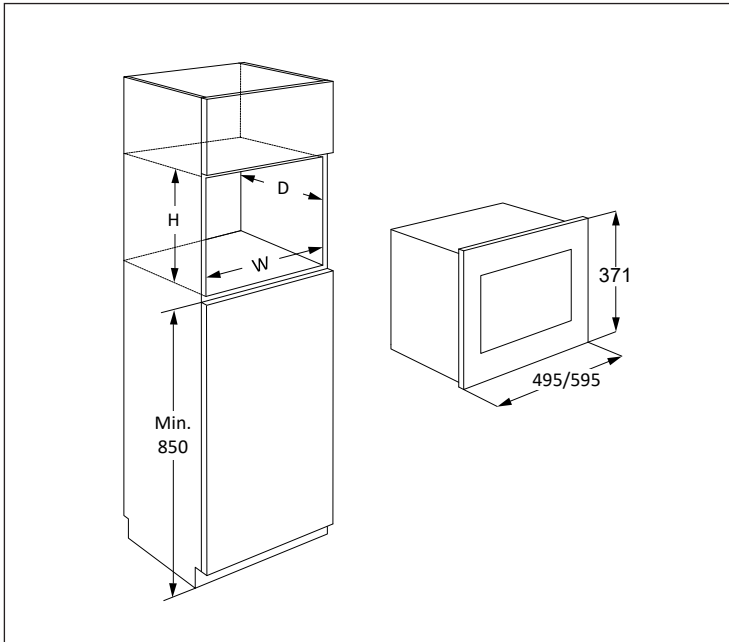
**UPOZORENJE!**

Držite djecu podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.

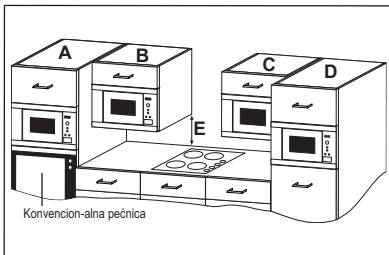
**VAŽNO!**

Ne upotrebljavajte komercijalna sredstva za čišćenje pećnice, parne čistače, abrazivna ili intenzivna sredstva, sredstva koja sadrže natrij-hidroksid ili spužvice za ribanje za bilo koji dio ove mikrovalne pećnice.

## 2. UGRADNJA



Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A, B, C ili D:



Položaj	Dimenzije otvora		
	Š	D	V
A	562 x 550		360
B+C	562 x 300		350
	562 x 300		360
D	562 x 500		350
	562 x 500		360

Mjere u (mm)

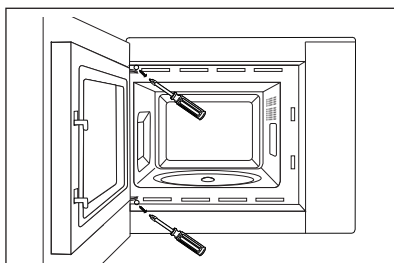
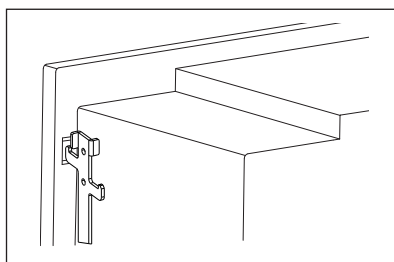
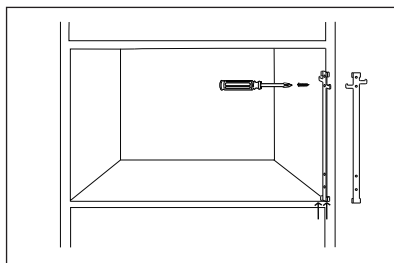
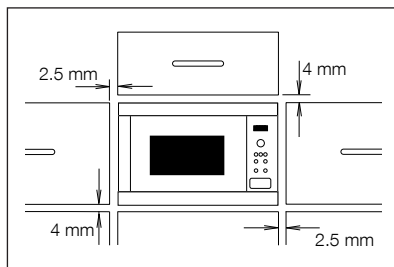
### 2.1 Sigurna uporaba pećnice

Ako pećnicu postavljate u položaj B ili C:

- Kuhinjski ormarić mora biti najmanje 500 mm (E) iznad radne ploče i ne smije biti postavljen izravno iznad ploče za kuhanje.
- Pećnica je provjerena i odobrena za uporabu samo blizu plinskih, električnih i indukcijskih ploča.

- Omogućite dovoljan prostor između ploče za kuhanje i mikrovalne pećnice radi sprječavanja pregrijavanja pećnice, okolnog kuhinjskog ormarića i dodatne opreme.
- Tijekom rada pećnice ploču za kuhanje uključite samo ako na nju stavite posuđe za kuhanje.
- Pripazite kada prilazite mikrovalnoj pećnici dok je uključena ploča za kuhanje.

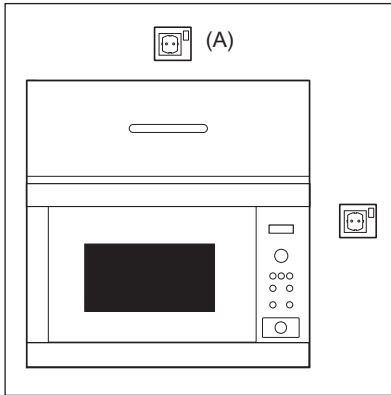
## 2.2 Ugradnja mikrovalne pećnice



1. Uklonite čitavo pakiranje i pažljivo provjerite postoji li bilo kakvo oštećenje.
2. Ova je pećnica standardno izrađena za postavljanje u 350 mm visoki kuhinjski ormarić. Pri postavljanju u 360 mm visoki ormarić: Uklonite 4 nožice s dna pećnice. Okrenite nožice uređaja za 90 stupnjeva i postavite ih tako da je duža strana okrenuta prema prednjoj strani pećnice.
3. Postavite kuciku za pričvršćivanje na desnu stranu kuhinjskog ormarića uz pomoć priloženih uputa.
4. Uređaj polako postavite u kuhinjski ormar bez primjene sile. Uređaj je potrebno podići na pričvrstne kuke, a zatim spustiti na mjesto. Pričvrstite pećnicu na lijevoj strani pomoću dva priložena vijka.
5. Pobrinite se da je pećnica stabilna te da nije nagnuta. Pobrinite se da postoji razmak od 2.5 mm između vrata gornjeg ormarića i vrha okvira pećnice (pogledajte prikaz).



## 2.3 Spajanje pećnice na izvor napajanja



- Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Ili trebate biti u mogućnosti odvojiti pećnicu od izvora napajanja ugradnjom sklopke u fiksnom ožičenju u skladu s odgovarajućim pravilima ožičenja.
- Kabel za napajanje zamjenjuje isključivo električar.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti kako bi se spriječila opasne situacije.
- Utičnicu ne postavljajte iza ormarića za ugradbenu pećnicu.
- Najbolji je položaj iznad ormarića, pogledajte (A).
- Pećnicu spojite na jednofazni priključak (220-240 V/50 Hz) izmjenične struje preko pravilno ugrađene utičnice s uzemljenjem. Utičnica mora biti zaštićena osiguračem od 10 A.
- Prije ugradnje stavite komad konopca na kabel za napajanje kako biste pri ugradnji pećnice olakšali spajanje s točkom (A).
- Pri ugradnji pećnice u visoki kuhinjski ormarić, NE gnječite kabel za napajanje.
- Nikada ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije položen na vrućim ili oštrim površinama, kao što su vrući otvori za prozračivanje pri stražnjem vrhu pećnice.

## 2.4 Dodatni savjeti

Ne upotrebljavajte mikrovalnu pećnicu da biste zagrijavali ulje za duboko prženje. Nećete biti u stanju kontrolirati temperaturu te bi ulje mogla zahvatiti vatra. Da biste pripremili kokice, upotrijebite isključivo kokice u posebnim vrećicama za mikrovalnu pećnicu.

Pojedinci koji imaju SRČANI STIMULATOR trebaju se raspitati kod svog liječnika ili proizvođača srčanih stimulatora u vezi opasnosti povezanih s mikrovalnim pećnicama.

Ne dopustite da tekućina ili bilo koji predmet uđe u otvore za zasune vrata ili otvora za prozračivanje. U slučaju prolijevanja odmah isključite pećnicu i izvadite utikač iz utičnice te zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.

Ne poduzimajte nikakve izmjene na pećnici.

Upotrijebite isključivo okretni pladanj i nosač okretnog pladnja koji su izrađeni za ovu pećnicu. Ne upotrebljavajte pećnicu bez okretnog pladnja.

Da biste spriječili lom okretnog pladnja:

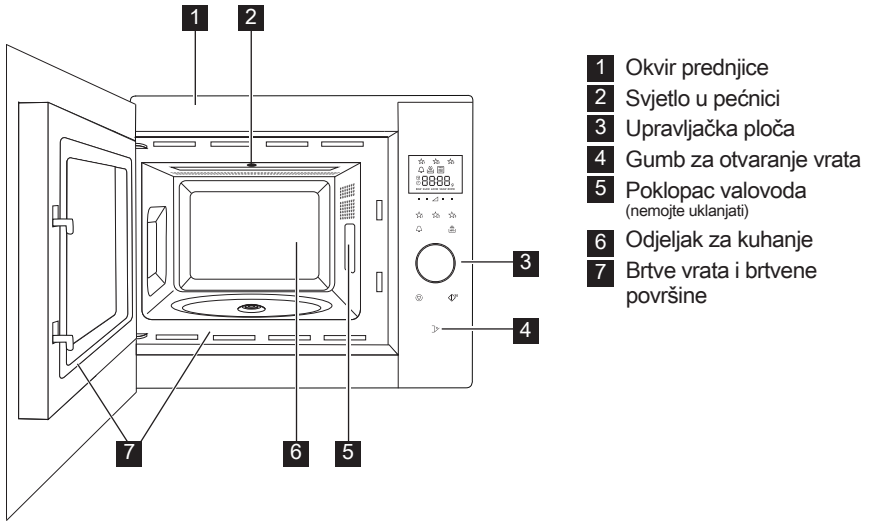
- Prije pranja vodom, ostavite ga da se rashladi.
- Ne stavljajte vruću hranu ili pribor na hladan okretni pladanj.
- Ne stavljajte hladnu hranu ili pribor na vrući okretni pladanj.

Proizvođač i distributer ne preuzimaju nikakvu odgovornost za oštećenja na pećnici ili osobne ozljede koje su posljedica pogrešnog načina priključivanja pećnice na električnu mrežu. Vodene pare ili kapljice mogu se povremeno pojaviti na stjenkama pećnice te oko brtvi na vratima ili brtvenim površinama. Ta uobičajena pojava ne ukazuje na propuštanje ili bilo kakav kvar na mikrovalnoj pećnici.

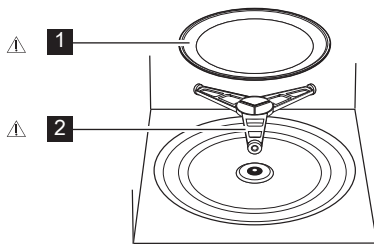
Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

## 3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE

### 3.1 Mikrovalne pećnice



### 3.2 Dodatna oprema



Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

- 1 Okretni pladanj
  - 2 Nosač okretnog pladnja
- Nosa okretnog pladnja u zatvorenom pakiranju stavite u unutarnji prostor pećnice.
  - Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
  - Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuđa ili posuda s ruba okretnog pladnja pri uklanjanju iz pećnice.

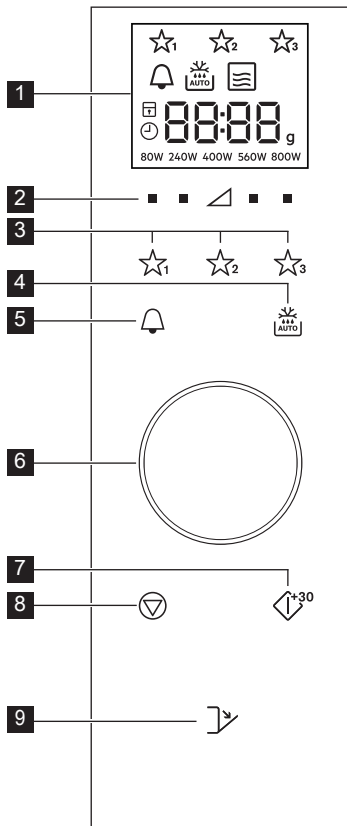
**i** Kod naručivanja dodatka dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke ELECTROLUX navedite naziv dijela i naziv modela.



### UPOZORENJE!

Nemojte upotrebljavati mikrovalnu pećnicu ako ovi dijelovi nisu postavljeni.

### 3.3 Upravljačka ploča



1 Pokazivači na digitalnom zaslonu:

☆<sub>1</sub> ☆<sub>2</sub> ☆<sub>3</sub> Omiljene stavke

🔔 Kuhinjski sat

🔄 AUTO Automatsko odmrzavanje

☰ Mikrovalovi

⏏ Zaustavi/Otkazi

🔒 Blokada za djecu

🕒 Postavi vrijeme

8888 Segменти na zaslonu

g Težina

80W 240W 400W 560W 800W Razina snage

2 Gumbi za razinu snage

3 Gumbi za omiljene stavke

4 Gumb za automatsko odmrzavanje

5 Gumb za kuhinjski sat

6 Okretni gumb Sat/Težina

7 Gumb za pokretanje/potvrdu/brzi početak

8 Gumb za zaustavljanje

9 Gumb za otvaranje vrata

## 4. PRIJE PRVE UPORABE

### 4.1 Stavljanje utikača u utičnicu

Sat se postavlja kod prvog uključivanja pećnice. Pećnica je opremljena 24-satnim satom.

1. Čut će se zvučni signal, a na zaslonu će se upaliti sve ikone u trajanju od pola sekunde. Uz pomoć okretnog gumba odaberite opciju sata "isključiti"(on) ili "uključiti" (OFF).
- 2a. Kako bi se sat isključio, okretni gumb okrećite sve dok se na zaslonu ne prikaže "isključiti" (OFF) te zatim pritisnite gumb **START**. Pećnica je spremna za uporabu.

**i** Ako ste sat isključili i želite ga ponovno uključiti, dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** i krenite na korak 2b.

2b. Kako bi se sat uključio, okretni gumb okrećite sve dok se na zaslonu ne prikaže "uključiti" te zatim pritisnite gumb **START**.

**Primjer:** Da biste postavili vrijeme na 18:45.

1. Okrećite okretni gumb da podesite sate.
2. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.
3. Za podešavanje minuta potrebno je okretati okretni gumb.
4. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

**i** Kada se sat podesi, na zaslonu će biti prikazano vrijeme.

## 4.2 Stanje pripravnosti (Stedljiv način rada)

Pećnica će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti kada se ne koristi duže od 5 minuta.

**Primjer:** Ako sat još uvijek nije podešen: zaslon će se isključiti.

Kako biste izašli iz stanja pripravnosti, pritisnite bilo koju gumb ili okrenite okretni gumb.

**Primjer:** Ako je sat podešen: Nakon 5 minuta, vrijeme će biti prikazano.

## 4.3 Podešavanje sata kad je već postavljen

Sat možete podesiti i nakon njegovog postavljanja.

**Primjer:** Da biste sat promijenili s 18:45 na 19:50.

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritisnite gumb **START**.
3. Okretni gumb okrećite tako dugo dook se na zaslonu ne prikaže "19".
4. Pritisnite gumb **START**.
5. Okretni gumb okrećite tako dugo dook se na zaslonu ne prikaže "50".
6. Pritisnite gumb **START**.

## 4.4 Za otkazivanje sata i prebacivanje u stanje pripravnosti (Stedljiv način rada)

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

## 4.5 Blokada za djecu

Pećnica je opremljena sigurnosnom značajkom koja sprječava nehotično uključivanje pećnice od strane djeteta. Nakon aktiviranja ove sigurnosne značajke nijedna funkcija pećnice neće djelovati sve dok se značajka ne isključi. Uključivanje odnosno isključivanje značajke moguće je samo kada pećnica ne radi.

**Primjer:** Uključivanje blokade za djecu.

Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se ne upali simbol blokade za djecu.

**Primjer:** Isključivanje blokade za djecu.

Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se simbol blokade za djecu ne ugasi.

**i** Kad je sigurnosna značajka uključena, onemogućena je uporaba svih gumba osim gumba **STOP**.

# 5. RAD

## 5.1 Kuhanje mikrovalnom pećicom

**Primjer:** da biste zagrijali juhu za 2 minute i 30 sekunda pri snazi pećnice od 560 W.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** na desnoj strani trokuta sve dok se na zaslonu ne prikaže "560 W".
2. Okrećite okretni gumb za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**.

**i** U načinu rada pećnice za kuhanje može se podesiti razina snage pećnice pritiskom na gumb koji se nalazi točno ispod tražene postavke.

Razinu snage možete podesiti kad pećnica već radi tako da pritisnete i držite gumb **RAZINA SNAGE** sve dok na zaslonu ne svijetli nova postavka za snagu. Uporaba pećnice na vrlo visokim razinama snage ili pretjerano dugo vrijeme kuhanja pregrijava hranu te može uzrokovati vatru.

Ako ste odabrali 800 W, onda maksimalno vrijeme kuhanja za tu postavku iznosi 15 minuta.

Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se isključiti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno uključiti sve dok ne prođe vrijeme od 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

Nakon kuhanja okretna ploča još će se i dalje okretati sve dok se posuda za kuhanje ne vrati u početni položaj. Unutarnje svjetlo ostat će upaljeno sve do dovršetka okretanja, ili 5 sekundi (ovisno o tome što traje dulje). Na kraju će se čuti zvučni signal. Ako se vrata tijekom tog postupka otvore, okretanje će se zaustaviti.

## 5.2 Razina snage

Postavka snage	Preporučena uporaba
800 W/ VISOKA	Za brzo kuhanje ili podgrijavanje juhe, složenaca, hrane u limenci, toplih napitaka, povrća, ribe itd.
560 W	Za duže kuhanje guste hrane kao što su pečenke, mesne štruce i servirani obroci, te osjetljivih jela kao što je umak od sira ili biskviti. Kod ove smanjene postavke umak neće prekipjeti i hrana će se ravnomjerno kuhati bez pregrijavanja na rubnim dijelovima.
400 W	Za gustu hranu koja zahtijeva više vremena kod uobičajenog kuhanja (primjerice jela s govedinom) preporučena je uporaba ove postavke snage kako bi meso bilo mekano.
240 W/ ODMR- ZAVANJE	Za ravnomjerno odmrzavanje jela odaberite ovu postavku snage. Ova je postavka također idealna za "krčkanje" riže, tjesteninu, valjuške te kremu od jaja.
80 W	Za lagano odmrzavanje, (primjerice kremastih i drugih slastica).
0 W	Za stajanje/kuhinjski sat.

W = VAT

## 5.3 Smanjena razina snage

Način kuhanja	Standardno vrijeme	Smanjena razina snage
Mikrovalovi 800 W	15 minuta	Mikrovalna 560 W

## 5.4 Podešavanje trajanja kuhanja tijekom kuhanja

Trajanje kuhanja možete podesiti tijekom kuhanja.

**Primjer:** 2 minute (120 sekundi) možete dodati prethodno određenom vremenu kuhanja uz pomoć gumba **START**.

1. Četiri puta pritisnite gumb **START**.  
Trajanje kuhanja produžit će se za 120 sekundi.

## 5.5 Uz pomoć gumba stop

Jednom pritisnite gumb **STOP** za prebacivanje u način rada Pause (pauziranje).

Ponovnim pritiskom gumba **STOP** poništiti će se vrijeme kuhanja.

## 5.6 Kuhinjski sat

Postavljanje kuhinjskog sata.

1. Pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Okrećite okretni gumb za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**. Sat će se automatski pokrenuti.



Vrijeme se može produžiti kad je mjerač vremena već aktiviran tako da okrećete okretni gumb ili pritiskom na gumb **START**.  
Funkcija kuhinjskog sata može se koristiti samo kada pećnica još ne radi.

## 5.7 Brzo pokretanje

Kuhanje možete pokrenuti odmah na 800 W/VISOKA s trajanjem od 30 sekundi pritiskom na gumb **START**.



Za produživanje vremena kuhanja pritisnite gumb **START**.

## 5.8 Prigušen zvuk

Isključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

Uključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže "on" (uključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

## 5.9 Pauziranje

Pauziranje rada mikrovalne pećnice.

1. Pritisnite gumb **STOP** ili otvorite vrata.
2. Pećnica neće raditi do 5 minuta.
3. Pritisnite gumb **START** za nastavak kuhanja.


## 5.10 Omiljene stavke

Pećnica ima 3 omiljene stavke za recepte.

- ☆<sub>1</sub> Omekšavanje maslaca
- ☆<sub>2</sub> Topljenje čokolade
- ☆<sub>3</sub> Kolač u šalici

**Primjer:** Omekšavanje maslaca.

1. Jednom pritisnite gumb **OMILJENE 1**.
2. Okrećite okretni gumb za unos težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

 Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti.

Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti.

Razina snage za prethodno postavljene omiljene stavke ne može se podesiti.

1-4 Kolači u šalici mogu se kuhati.



**UPOZORENJE!** Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.

Presnimavanje omiljenih stavki vašim vlastitim receptima.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** za odabir snage.
2. Okrećite okretni gumb za unos traženog vremena kuhanja.
3. Pritisnite i držite gumb **OMILJENE** koju želite postaviti sve dok ne čujete jednostruki zvučni signal i dok se ne prikaže zvjezdica omiljene stavke.

Resetiranje omiljenih stavki na tvorničke postavke.

1. Pritisnite gumb **STOP**.
2. Pritisnite i 3 sekunde držite gumb **RAZINA SNAGE 400 W**. Omiljene stavke resetirat će se na tvorničke postavke.

## 5.11 Automatsko odmrzavanje


Automatsko odmrzavanje automatski odredi način i vrijeme kuhanja na temelju težine hrane.

Možete odabrati između 2 izbornika za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/riba/piletina
2. Automatsko odmrzavanje: Kruh

**Primjer:** Odmrzavanje odreska težine 0,2 kg.

1. Odaberite izbornik za automatsko odmrzavanje tako da jednom pritisnete gumb **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Okrećite okretni gumb za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

 Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti.

Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Podešavanje vremena/snage nije dostupno kod automatskog odmrzavanja.

## 6. VODIČ ZA KUHANJE

### 6.1 Omiljene stavke

Omiljene stavke	Težina	Gumb	Postupak
Omekšavanje maslaca	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stavite maslac u vatrostalnu posudu. Dobro promiješajte nakon kuhanja.</li> </ul>
Topljenje čokolade	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Čokoladu natrgajte na komadiće. Stavite ju u vatrostalnu posudu. Promiješajte ju kad začujete zvučni signal. Dobro promiješajte nakon kuhanja.</li> </ul> <p><b>UPOZORENJE!</b> Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.</p>
Kolač u šalici	1-4 šalice	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kolač napravite prema receptu. Šalicu stavite bliže rubu okretnog pladnja. Ostavite da se ohladi 30 sekundi nakon kuhanja.</li> </ul>

### 6.2 Recepti za kolač u šalici

Kolač u šalici od maslaca od kikirikija	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličica	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
¼ žličice	ekstrakta od vanilije
2 žlice (30 g)	glatkog maslaca od kikirikija
1	srednje veliko jaje

Metoda:

- Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
- Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije, maslac od kikirikija i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
- Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
- Kuhajte tako da pritisnete ☆<sub>3</sub>. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Poslužite uz namaz od čokolade.

Savjet: Upotrijebite hrskavi maslac od kikirikija ako ga volite.

Kolač u šalici s glazurom od limuna	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlice (15 g)	biljnog ulja
1 žličica	naribane kore od limuna
1	srednje veliko jaje
Glazura: 1 žlica soka od limuna pomiješanog s 2 žlice šećera u prahu	

Metoda:

- Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
- Dodajte biljno ulje, naribanu koru od limuna i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
- Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
- Kuhajte tako da pritisnete ☆<sub>3</sub>. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
- Glazuru napravite miješanjem soka od limuna i šećera u prahu.
- Nakon kuhanja kolač probušite odozgo uz pomoć čačkalice, a nakon toga po kolaču sipajte glazuru i ostavite ga da stoji 30 sekundi.



Bogat čokoladni kolač u šalici	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (12 g)	kakaa u prahu
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
¼ žličice	ekstrakta od vanilije
1	srednje veliko jaje

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete ☆<sup>3</sup>. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukasite čokoladnom glazurom.

Savjet: Ako želite napraviti kolač u šalici od čokolade i naranče, ekstrakt od vanilije zamijenite s 1/2 žličice ekstrakta od naranče.

Kolač u šalici od malina	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
¼ žličice	ekstrakta od vanilije
1	srednje veliko jaje
1½ žlice	džema od malina bez sjemena

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Umiješajte džem uz pomoć žlice.
4. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
5. Kuhajte tako da pritisnete ☆<sup>3</sup>. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukasite glazurom od vanilije.

Kolač u šalici od drobljenca od jabuka	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličice	praška za pecivo
¼ žličice	mljevenog cimeta
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
1	srednje veliko jaje
1½ žlica (30 g)	umaka od jabuka
polo (7 g)	drobljenog keksa

Metoda:

1. Sve suhe sastojke (osim keksa) stavite u šalicu i dobro promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje i jaje i dobro promiješajte.
3. Umiješajte umak od jabuka uz pomoć žlice.
4. Na kolač posipajte drobljeni keks.
5. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
6. Kuhajte tako da pritisnete ☆<sub>3</sub>. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač poslužite sa sladoledom od vanilije.



**UPOZORENJE!** Umak od jabuka bit će vrući.

Kolač u šalici od mrkve	
Sastojci za 1 šalicu:	
2 žlice (20 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličice	praška za pecivo
¼ žličice	mljevenog cimeta
¼ žličice	mljevenog muškarnog oraščića
1 žlice	mljevenih badema
1½ žlice (15 g)	suncokretovog ulja
	naribana korica od 1/2 naranče
30 g	naribane mrkve
1	srednje veliko jaje
Kremasta glazura: 15 g omekšanog maslaca 40 g šećera za glazuru, 40 g punomasnog kremastog sira, ½ žličice soka od naranče	




Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte suncokretovo ulje, naribanu koru od naranče, naribanu mrkvu i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete ☆<sub>3</sub>. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
5. Glazuru napravite miješanjem maslaca, šećera za glazuru, kremastog sira i soka od naranče.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Ostavite kolač da se ohladi te nakon toga po njemu posipajte glazuru.

### 6.3 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje	Težina	Gumb	Postupak
Meso/riba/perad  (Cijela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileća prsa, mljeveno meso, odrezak, ražnjići, pljeskavice, kobasice)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja.</li> <li>• Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijskom folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta.</li> <li>• Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijsku foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja.</li> <li>• Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove.</li> </ul> <p> Nije prikladno za cijelu perad.</p>
Kruh	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju.</li> <li>• Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške.</li> <li>• Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja.</li> </ul>



Unesite samo težinu hrane. Nemojte uračunati težinu posude.  
Težine/količine vezane uz vaganje hrane navedene su u tablici. Potrebno napraviti ručno.  
Konačna se temperatura mijenja prema početnoj temperaturi.  
Odreske i ražnjiće zamrzavajte u jednom sloju.  
Mljeveno meso zamrzavajte u tankom sloju.

## 6.4 Zagrijavanje hrane i pića

Hrana/piće	Količina -g/ml-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način
Mlijeko, 1 šalica	150	800 W	1	ne pokrivajte
Voda, 1 šalica	150	800 W	1-2	ne pokrivajte
6 šalica	900	800 W	10-12	ne pokrivajte
1 posuda	1000	800 W	11-13	ne pokrivajte
Jedan servirani obrok	400	800 W	3-6	pospite malo vode po umaku, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo
Juha/varivo	200	800 W	1-2	pokrijte, promiješajte nakon zagrijavanja
Povrće	500	800 W	4-5	prema potrebi dodajte malo vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo
Meso, 1 ploška <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	prelijte tankim slojem umaka i pokrijte
Riblji file <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	pokrijte
Kolač, 1 kriška	150	400 W	½	stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche
Hrana za bebe, 1 teglica	190	400 W	1	prebacite u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, nakon zagrijavanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu
Topljenje margarina ili maslaca <sup>1)</sup>	50	800 W	½	pokrijte
Topljenje čokolade	100	400 W	2-3	povremeno promiješajte

<sup>1)</sup> ohlađeno

## 6.5 Odmrzavanje

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Gulaš	500	240 W	8-12	promiješajte lagano dok je jelo napola odmrznuto	10-30
Kolač, 1 kriška	150	80 W	2-5	stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche	5
Voće,	250	240 W	4-5	ravnomjerno ih rasporedite, lagano ih okrećite dok su napola odmrznuti	5

## 6.6 Kuhanje kada je hrana još zamrznuta

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Riblji file	300	800 W	10-12	pokrijte	2
Jedan servirani obrok	400	800 W	9-11	pokrijte, promiješajte nakon 6 min	2

## 6.7 Kuhanje

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Brokule/ Grašak	500	800 W	9-11	dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-
Mrkve	500	800 W	10-12	narežite na kolutiće, dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-
Pečenje	1000	800 W	19-21	začinite po ukusu, stavite u plitki okrugli kalup, okrenite na drugu stranu na pola kuhanja	10
Riblji file	200	800 W	3-4	začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, pokrijte	2




Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se zaustaviti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno upaliti sve dok ne prođu 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

## 7. NATUKNICE I SAVJETI

### 7.1 Posuđe prikladno za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Posuđe za kuhanje	Prikladno za mikrovalove	Napomene
Aluminijska folija/ aluminijske posude	✓ / ✗	Možete upotrijebiti manje komade aluminijske folije da biste zaštitili hranu od pregrijavanja. Foliju udaljite barem 2 cm od stjenki pećnice. U protivnom može doći do iskrenja. Aluminijske posude nisu preporučljive. Izuzetak su posude s posebnom oznakom proizvođača, (pritom pažljivo pročitajte upute).
Porculan i keramika	✓ / ✗	Porculan, keramika, glazirano glineno posuđe i bjelokosni porculan obično su prikladni, izuzev posuda s metalnom dekoracijom.
Stakleno posuđe, primjerice Pyrex®	✓	Budite oprezni pri uporabi finog staklenog posuđa jer uslijed naglog zagrijavanja može doći do lomljenja.
Metalno posuđe	✗	Nije preporučljivo u mikrovalnoj pećnici upotrebljavati metalno posuđe jer će doći do iskrenja uslijed kojeg može nastati vatra.
Plastika/stiropor, primjerice posude za brzu hranu	✓	Budite oprezni jer se neke posude mogu iskriviti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Vrećice za zamrzavanje/ pečenje	✓	Trebate ih probušiti da bi para mogla izaći. Osigurajte da su vrećice prikladne za mikrovalnu pećnicu. Ne upotrebljavajte plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili zapaliti uslijed iskrenja metala.
Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✓	Upotrijebite ih isključivo za zagrijavanje ili upijanje masnoće. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru.
Slamnato i drveno posuđe	✓	Upotrijebite ih uz strogi nadzor jer pregrijavanje ovih materijala može uzrokovati vatru.
Reciklirani i novinski papir	✗	Može sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i vatru.

## 7.2 Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom

Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom	
Sastav	Hrana koja obiluje masnoćom ili šećerom (primjerice Božićni puding ili male voćne pite) zahtijeva kraće zagrijavanje. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru.
Veličina	Radi ravnomjernog kuhanja, kuhajte sve komade u jednakoj veličini.
Temperatura	Početna temperatura hrane određuje količinu vremena potrebnog za kuhanje. Zarežite punjenu hranu da biste oslobodili toplinu ili paru (primjerice krafne punjene marmeladom).
Slaganje	Stavite najdeblje dijelove hrane prema rubu posude (primjerice pileći bataci).
Pokrivanje	Upotrijebite prozračan plastični omot za mikrovalnu pećnicu ili prikladan poklopac.
Ubadanje	Hranu s ljuskom, kožom ili ovitkom probodite na više mjesta prije kuhanja ili podgrijavanja jer nakupljena para može uzrokovati rasprsnuće (primjerice krumpir, riba, piletina ili kobasice).  <b>VAŽNO!</b> jaja ne zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici jer može doći do rasprsnuća, čak i nakon kuhanja (primjerice jaje skuhanu bez ljuske ili tvrdo kuhano jaje).
Miješanje, okretanje i preslagivanje	Za ravnomjerno zagrijavanje važno je miješati, okretati i preslagivati hranu dok se kuha. Uvijek miješajte i preslagujte hranu od rubnog dijela prema sredini.
Stajanje	Vrijeme stajanja nakon kuhanja potrebno je jer omogućuje ravnomjerno širenje topline čitavom hranom.
Zaštita	Tople dijelove hrane možete zaštititi tako da ih prekrijete manjim komadima aluminijske folije koja odbija mikrovalove (primjerice pileći bataci ili krilca).



Pri uklanjanju hrane iz pećnice upotrijebite kuhinjske rukavice ili sličan pribor kako biste spriječili opekline. Posude, vrećice s kobicama za mikrovalnu pećnicu te vrećice za kuhanje otvarajte podalje od lica i ruku da biste izbjegli opekline uzrokovane parom. Nemojte stajati preblizu pri otvaranju vrata pećnice da biste izbjegli opekline uslijed vruće pare. Nakon zagrijavanja narežite punjenu pečenu hranu da biste oslobodili vruću paru i izbjegli opekline.

## 8. ŠTO UČINITI AKO

Problem	Provjerite . . .
Mikrovalna pećnica ne radi ispravno?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osigurači u kutiji s osiguračima rade.</li> <li>• Nije došlo do prekida napajanja.</li> <li>• Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru.</li> </ul>
Način rada mikrovalovima ne funkcionira?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vrata nisu ispravno zatvorena.</li> <li>• Brtve vrata i njihove površine su čiste.</li> <li>• Pritisnuli ste gumb <b>START</b>.</li> </ul>
Okretni pladanj ne radi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon.</li> <li>• Posuđe za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja.</li> <li>• Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje.</li> <li>• Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja.</li> </ul>
Mikrovalna se pećnica ne može isključiti?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima.</li> <li>• Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.</li> </ul>
Ne radi unutarnje osvjetljenje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. Unutarnju lampicu smije zamijeniti samo osposobljeni i ovlašteni servisni predstavnik tvrtke ELECTROLUX.</li> </ul>
Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili,</li> <li>• Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili,</li> <li>• Odaberite više postavke snage.</li> </ul>
Vrata se ne mogu otvoriti zbog nestanka struje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pažljivo otvorite vrata tako da ih povučete prema van u donjem desnom kutu staklenih vrata.</li> </ul>




## 9. TEHNIČKI PODACI

AC mrežni napon	220-240 V, 50 Hz, jedna faza
Distribucija linije osigurač/prekidača	Minimalno 10 A
Potrebna je snaga izmjenične struje: Mikrovalovi	1.25 kW
Izlazna snaga: Mikrovalovi	800 W (IEC 60705)
Frekvencija mikrovalova	2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/klase B)
Vanjske dimenzije: MBB1756SE	595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (D)
Dimenzije odjeljka za kuhanje	285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (D) <sup>2)</sup>
Zapremina pećnice	17 litara <sup>2)</sup>
Okretni pladanj	ø 272 mm, staklo
Težina	otpr. 16 kg


- <sup>1)</sup> Ovaj proizvod udovoljava zahtjevima Europskog standarda EN55011.  
U skladu s ovim standardom ovaj je proizvod klasificiran kao oprema skupina 2, klase B.  
Skupina 2 znači da uređaj kod zagrijavanja hrane namjerno stvara radiofrekvencijsku energiju u obliku elektromagnetske radijacije.  
Oprema klase B znači da je oprema prikladna za uporabu u domaćinstvima.
- <sup>2)</sup> Unutarnja se zapremina izračunava mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine.  
Stvarna zapremina za držanje hrane je manja.

## 10. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

Ovaj proizvod sadrži izvor svjetla energetske učinkovitosti klase E.

Reciklirajte materijale sa simbolom  .  
Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.

Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom.  
Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK .....	27
2. TELEPÍTÉS .....	31
3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE .....	35
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	36
5. HASZNÁLAT .....	37
6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT .....	40
7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK .....	47
8. MIT TEGYÜNK HA .....	49
9. ELŐÍRÁSOK .....	50
10. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ .....	50

## TÖRÖDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy ezt az AEG terméket választotta. Mindennapokat megkönnyítő innovatív technológiákkal alkottuk meg, olyan funkciókkal, amelyek a szokványos készülékeken nem találhatóak meg, azért, hogy sok éven át kifogástalan teljesítményt nyújtsanak Önnek. Kérjük töltsön pár percet az olvasásával, hogy a legtöbbet hozhassa ki belőle.

### Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)






Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.

-  Figyelmeztetés - Biztonsági információk
-  Általános információk és hasznos tanácsok
-  Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették. Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy 2000 m feletti magasságokban használják.



**FONTOS! FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:**  
FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG.



**FIGYELMEZTETÉS!**

Ne használja a készüléket a forgótányér és a forgótányértartó nélkül! Ne használja a készüléket üres állapotban!



**FIGYELMEZTETÉS!**

Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne használja a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végezte ezek javítását!



**FIGYELMEZTETÉS!**

Kizárólag szakképzett szerelő végezhet a mikrohullámú sugárzás ellen védő borítás eltávolításával járó szervizelést vagy javítást!



**FIGYELMEZTETÉS!**

A folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tárolóedényben melegíteni, mert könnyen felrobbanhatnak.

Ajánlott a készülék háztartási és olyan hasonló területeken való használata, mint például: konyhaszemélyzet részére üzletekben, irodákban és hasonló munkakörnyezetekben; parasztházakban; ügyfelek részére hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetekben; éjszakai szállást és reggelit biztosító környezetekben.

Csak mikrohullámú sütőbe való tárolókat és edényeket használjon.

Fém tárolóedényeket ne használjon a mikrohullámmal történő főzéskor.

Eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető ételtartó használatakor kísérelje figyelemmel a sütés folyamatát.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok felmelegítésére szolgál. Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszáradására, esetleg villanypárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonlók felmelegítésére használják, fennáll a sérülés, a meggyulladás vagy a tűzokozás veszélye.

Ha a melegített étel füstölni kezd, **NE NYISSA KI A KÉSZÜLÉK AJTAJÁT**. Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt a konnektorból, és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Az ajtó kinyitása az étel füstölése közben tüzet okozhat. Italok mikrohullámú melegítése után utólag is kifuthat a folyadék, ezért az edény kézbevételekor legyen körültekintő.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket. A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat nem melegítse mikrohullámú sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak.

## 1.1 Ápolás és tisztítás

Ajtó:

A szennymaradványokat az ajtó mindkét oldalának, tömítéseinek és tömítőfelületeinek nedves puha ronggyal történő rendszeres tisztításával távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat, mert megkarcolhatják a felületét, amitől az üveg összetörhet.

Sütőtér:

Tisztításhoz, minden használat után, amíg a sütő meleg törölje le az összes foltot, kifolyt ételt egy nedves puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacsabb foltokhoz használjon enyhe mosószert, és többször törölje le nedves ronggyal, amíg minden szennyeződés eltűnik. Ne távolítsa el a hullámterelő burkolatát. Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben. Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben. Használat után tisztítsa le a hullámterelő lemezt, a sütő belsejét, a forgótányért és a forgótányértartót. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A lerakódott zsír túlhevülhet és füstölni kezdhet vagy meggyulladhat.

Sütő külseje:

A sütő külseje enyhe mosószeres vízzel könnyen tisztítható. Gondoskodjon arról, hogy a mosószer puha ronggyal le legyen törölve.

Vezérlőpanel:

Tisztítás előtt nyissa ki az ajtaját a vezérlőpanel inaktíválásához. A vezérlőpanel tisztításakor oda kell figyelni. Egy vizes ronggyal gyengéden törölgesse a panelt, amíg tiszta nem lesz. Ne használjon túl sok vizet. Ne használjon semmilyen vegyszert vagy súrolószert.

Forgótányér és forgótányértartó:  
Vegye ki a forgótányért és forgótányértartót a sütőből.  
Mosogassa el a forgótányért és a tartóját enyhe mosószeres vízben. Puha ruhával törölgesse le. A forgótányér és forgótányértartó is tisztítható mosogatógépben.



### **FONTOS!**

Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítsa el minden étellerakódást. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat.

Ügyeljen rá, hogy az edények készülékből történő kivételekor ne mozdítsa el a forgótányért.



### **FONTOS!**

Gőztisztítót nem szabad használni.

A mikrohullámú sütőt beépített használatra tervezték. A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak.



### **FIGYELMEZTETÉS!**

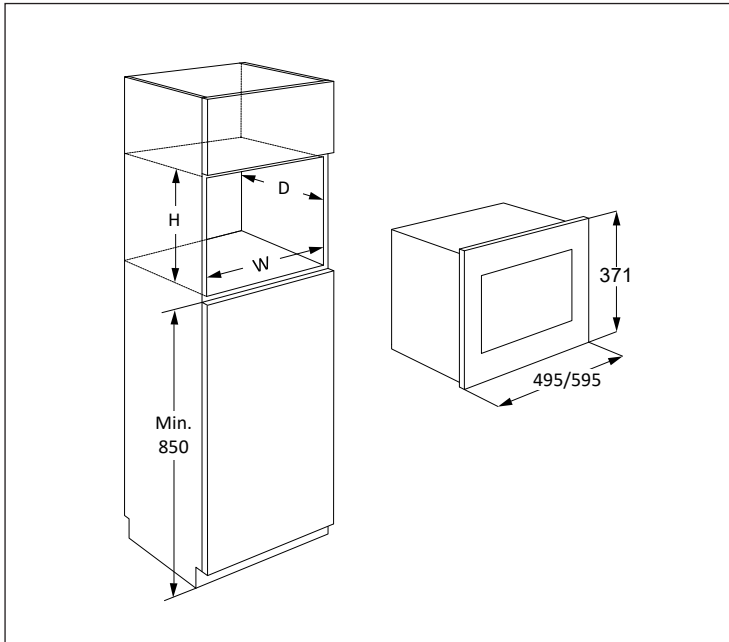
A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.



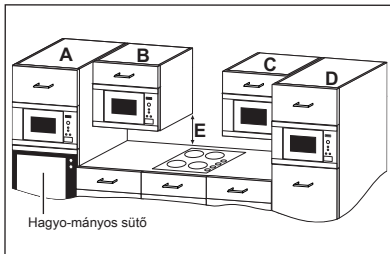
### **FONTOS!**

Figyelmeztetés: ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószeret, gőztisztító berendezést, súroló, durva tisztítószeret, semmiféle nátrium-hidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részén sem.

## 2. TELEPÍTÉS



A mikrohullámú sütő A, B, C vagy D helyzetben rögzíthető:



Helyzet	Méretigény		
	Sz	Mé	Ma
A	562 x 550	x 360	
B+C	562 x 500	x 350	
	562 x 500	x 360	
D	562 x 500	x 350	
	562 x 500	x 360	

Méretek (mm)

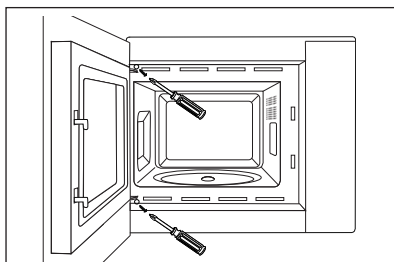
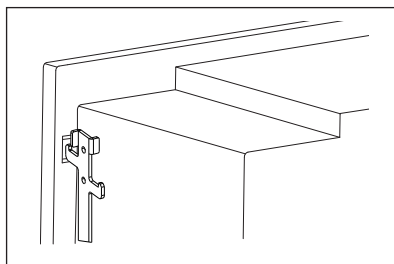
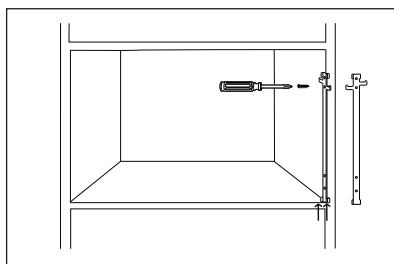
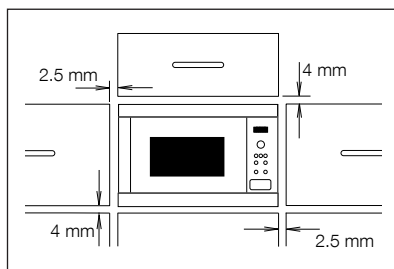
### 2.1 A készülék biztonságos használata

Ha a mikró a B vagy C helyzetbe rögzíti:

- A konyhaszekrénynek legalább 500 mm-rel (E) a munkalap fölött kell lennie, és nem szabad közvetlenül főzőlap fölé helyezni.
- A készülék be lett vizsgálva és csak a gáz-, villamos és indukciós tűzhely közelében történő használata engedélyezett.

- Biztosítani kell a megfelelő távolságot a főzőlap és a mikró között a mikrohullámú sütő, a körülötte lévő szekrény és a kiegészítők túlmelegedésének elkerülése érdekében.
- A mikrohullámú sütő működése közben ne használja a főzőlapot serpenyő nélkül.
- Körültekintőnek kell lenni, ha működő főzőlap mellett felügyel a mikrohullámú sütőre.

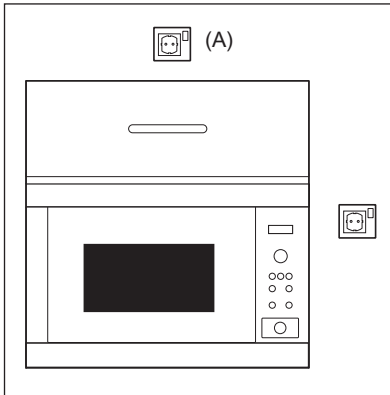
## 2.2 A berendezés üzembe helyezése



1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A sütő úgy lett megtervezve, hogy szabvány szerint beférjen egy 350 mm -es konyhaszekrénybe. Ha 360 mm-es konyhaszekrénybe szerelik:- Le kell csavarozni és le kell venni a 4 lábat a sütő alján. Fordítsa el a lábat 90 fokkal, és helyezze vissza a hosszú oldalával a sütő elejére.
3. Szerelje fel a rögzítő kampót a konyhaszekrény jobb oldalára a mellékelt használati utasítás szerint.
4. A készüléket óvatosan és erőlködés nélkül szerelje a konyhaszekrénybe. A készüléket emelje fel és helyezze a rögzítő kampókra, ezt követően pedig nyomja le, hogy rögzüljön. A mellékelt két csavarral rögzítse a sütőt a bal oldalon.
5. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy egy 2.5 mm-es hézag maradjon a fölötte lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).



## 2.3 A készülék csatlakoztatása a villamos hálózatra



- A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.
- A tápkábelt csak villanyszerelő cserélheti ki.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy megfelelően képzett szakembernek kell azt kicserélnie.
- A konnektor nem lehet a konyhaszekrény mögött.
- A legjobb helye a konyhaszekrény fölött van, lásd (A).
- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 220-240 V/50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 10 A-es biztosíték.
- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
- Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábelt.
- A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.
- A tápkábelt forró vagy éles felületen ne vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

## 2.4 További tanácsok

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon.

**SZÍVRITMUSSZABÁLYZÓVAL** rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózár nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármilyen kifolyik, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a sütőt, és hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.

Semmilyen módon ne alakítsa át a sütőt.

Csak a sütőhöz tervezett forgótányért és forgótányértartót használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.

A forgótányér összetörését megelőzendő:

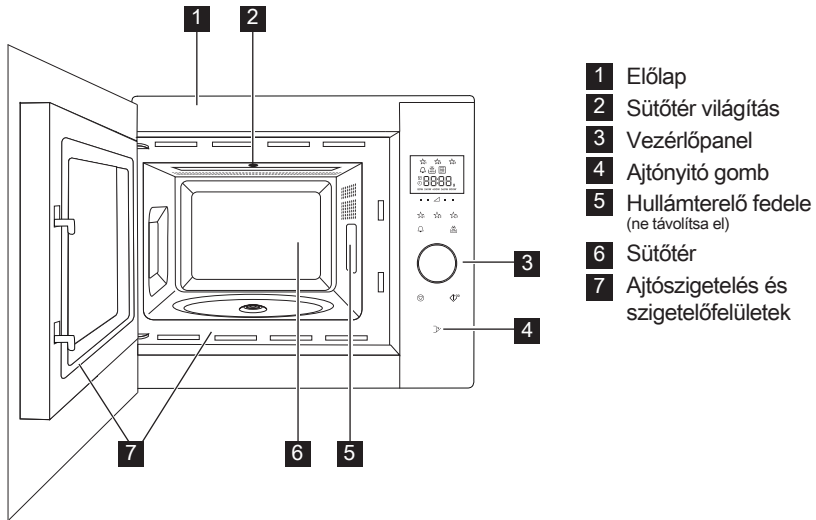
- Mielőtt vízzel megtisztítaná a forgótányért, hagyja azt kihűlni.
- Forró ételeket és forró eszközöket ne tegyen a hideg forgótányérra.
- Hideg ételeket és hideg eszközöket ne tegyen a forró forgótányérra.

A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik ki és vízcseppek keletkeznek a sütő falain vagy az ajtószigetelés és szigetelőfelületek körül. Ez normális dolog, és nem jelenti azt, hogy ereszt a mikrohullámú sütő vagy hibásan működik.

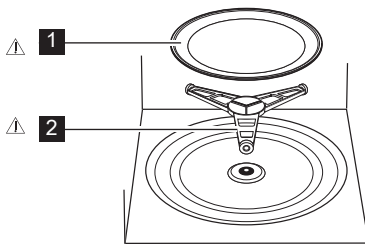
A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

## 3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

### 3.1 Mikrohullámú sütő



### 3.2 Kiegészítő



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

- 1 Forgótányér
- 2 Forgótányértartó

- Helyezze a forgótányértartót a sütőtér alján található nyílásba.
- Ezután helyezze a forgótányért a forgótányér-tartóra.
- A forgótányér épsége érdekében a tálat és tárolóedényeket kellően emelje a forgótányér pereme fölé, amikor kiveszi azokat a sütőből.

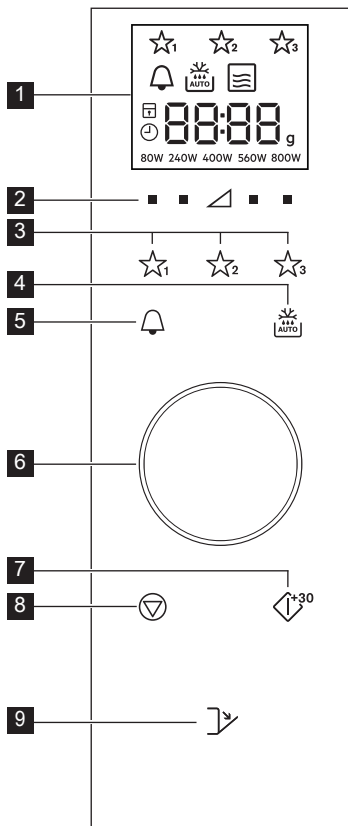
**i** Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie a forgalmazónak vagy ELECTROLUX márkaszerviznek: az alkatrész nevét és a modell nevét.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne működtesse a mikrohullámú sütőt ezen alkatrészek felszerelése nélkül!

### 3.3 Vezérlőpanel



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok:



Kedvencek



Konyhai óra



Automatikus kiolvasztás



Mikrohullám



Stop/Törlés



Gyermekzár



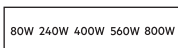
Óra beállítása



Szakaszok kijelzése



Súly



Teljesítményszintek

2 Teljesítményszint gombok

3 Kedvencek gombok

4 Automatikus kiolvasztás gomb

5 Konyhai időzítő gomb

6 Idő/Súly beállító gomb

7 Start/Megerősítés/Quick Start gomb

8 Stop gomb

9 Ajtónyitó gomb

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 4.1 Csatlakoztatás

A sütő első bedugásakor lehetősége van beállítani az órát. A sütő 24 órás kijelzéssel rendelkezik.

1. A sütő hangjelzést ad és az összes kijelző fél másodpercre felviláglik. Az elfordítható gombbal válassza ki az óra bekapcsolt ("on") vagy kikapcsolt ("off") módját.
- 2a. Az óra kikapcsolásához forgassa el a gombot, amíg a kijelzőn az "off" felirat nem látható, majd nyomja meg a **START** gombot. A sütő készen áll a használatra.



Ha kikapcsolta az órát és szeretné visszakapcsolni, nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot és kövesse a 2b. lépés utasítását.

- 2b. Az óra bekapcsolásához forgassa el a gombot, amíg a kijelzőn az "on" felirat nem látható, majd nyomja meg a **START** gombot.

**Például:** Az óra beállítása 18:45-re.

1. Forgassa el a gombot az óra érték beállításához.
2. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.
3. Forgassa el a gombot a perc érték beállításához.
4. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

**i** Ha az óra be van állítva, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

## 4.2 Készzenléti (Energiatakarékos) mód

A sütő automatikusan készzenléti módba lép 5 perc tétlenség után.

**Például:** Ha az órát nem állították be:

A kijelző kikapcsol.

A készzenléti módból való kilépéshez nyissa ki az ajtót, nyomja meg valamelyik gombot vagy forgassa el a szabályozó gombot.

**Például:** Ha az órát beállították:

Az 5 perces időtartam után az idő megjelenik.

## 4.3 Az óra átállítása

Átállíthatja az óra idejét, ha korábban már beállította az órát.

**Például:** 18.45-ről 19.50-re váltás.

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Nyomja meg az **START** gombot.
3. Forgassa el a gombot, amíg meg nem jelenik a "19" érték.
4. Nyomja meg az **START** gombot.
5. Forgassa el a gombot, amíg meg nem jelenik a "50" érték.
6. Nyomja meg az **START** gombot.

## 4.4 Az óra törlése és a készzenléti (Energiatakarékos) mód bekapcsolása

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "oFF" meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

## 4.5 Gyermekzár

A sütő biztonsági funkciója megakadályozza, hogy egy gyerek véletlenül bekapcsolja a sütőt. Ha a zár be van kapcsolva, a mikrohullámú sütő egyik része sem működik, mindaddig, amíg a zárat ki nem kapcsolják. A zár ki vagy bekapcsolása csak a sütő leállított módjában lehetséges.

**Például:** A gyermekzár bekapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermekzár" jelzés be nem kapcsol.

**Például:** A gyermekzár kikapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermekzár" jelzés ki nem kapcsol.

**i** Ha a gyermekzár funkciót bekapcsolják, a **STOP** gomb kivételével egyik gomb sem működik.

# 5. HASZNÁLAT

## 5.1 Mikrohullámú főzés

**Például:** Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 560 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot a háromszög jobb oldalán, amíg a "560 W" érték meg nem jelenik.
2. Forgassa el a gombot az idő beviteléhez.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

**i** Mikrohullámú sütési módban a kívánt beállítás alatti gomb megnyomásával állíthatja be a teljesítményszintet.

A sütő működése közben a teljesítményszintet a kívánt **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb megnyomásával és a gomb kívánt új érték kijelzőn történő megjelenéséig történő nyomva tartásával állíthatja

be. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat.

A 800 W-os teljesítmény szinthez maximálisan csak 15 perc mikrohullám időtartam állítható be.

Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Ha kinyitják az ajtót a sütő leáll, ha becsukják az ajtót, újból elindul, amíg 2 perc le nem járt (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

A főzés után a forgótányér továbbra forog, amíg a főzőedény vissza nem

tér a kezdeti indítási pozícióba. A sütőtér lámpája a forgás befejezéséig vagy 5 másodpercig világít (amelyik tovább tart). A művelet befejezésekor

a sütő hangjelzést ad. Ha a művelet közben kinyitják az ajtót, a forgás leáll.

## 5.2 Teljesítményszintek

Teljesítmény beállítás	Használati javaslat
800 W/ MAGAS	Gyors főzésre vagy melegítésre használható, (pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében).
560 W	Hosszabb ideig tartó főzésére használható, peccsenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszósok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szósok nem fornak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnék át, hogy a széleken megégnének.
400 W	A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, (pl. a marhából készülő ételekhez) tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.
240 W/ KILVASZTÁS	Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tészta-, nudli párolásához vagy a tojáspuding főzéshez.
80 W	Enyhe kiolvasztáshoz, (pl. krémekhez vagy cukrászsüteményekhez).
0 W	Pihentetéshez/sütőórának.

W = WATT

## 5.3 Csökkentett teljesítményszint

Sütési mód	Szokásos idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám 800 W	15 perc	560 W mikrohullám

## 5.4 A sütési időtartam beállítása sütés közben

Sütés közben átállíthatja a sütés idejét.

**Például:** 2 perc (120 másodperc) hozzáadása a **START** gombot használva.

1. Nyomja meg négyszer a **START** gombot. A sütési idő 120 másodperccel meghosszabbodik.

2. Forgassa el a gombot az idő beviteléhez.
3. Nyomja meg az **START** gombot. Az időzítő automatikusan elindul.



Az időzítő számlálása közben az időtartam megnövelhető a gomb elforgatásával vagy a **START** gomb megnyomásával. Az időzítő funkciót csak akkor használható, ha a sütő nem működik.

## 5.5 A stop gomb használata

A **STOP** gomb egyszeri megnyomásával Szünet módba lép.

A **STOP** gomb újbóli megnyomásával törli a sütési időtartamot.

## 5.6 Konyhai óra

A konyhai időzítő beállítása.

1. Nyomja meg az **KONYHAI ÓRA** gombot.

## 5.7 Gyors indítás

Közvetlenül elindíthatja a készüléket 800 W/MAGAS teljesítménnyel 30 másodperces időtartamban, ha megnyomja a **START** gombot.



Az időtartam megnöveléséhez nyomja meg a **START** gombot.

## 5.8 Némítás

A hangjelzések kikapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "oFF" felirat meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

A hangjelzések bekapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "on" felirat meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

## 5.9 Szünet

A készülék leállítása a mikrohullámú üzemmód működése közben.

1. Nyomja meg a **STOP** gombot vagy nyissa ki az ajtót.
2. A sütő leáll 5 percre.
3. Nyomja meg a **START** gombot a sütés folytatásához.


## 5.10 Kedvencek

A sütő 3 kedvenc recepttel rendelkezik.

- ☆<sub>1</sub> Vaj lágyítás
- ☆<sub>2</sub> Forró csokoládé
- ☆<sub>3</sub> Bögrés sütemény

**Például:** Vaj lágyítása.

1. Nyomja meg egyszer a **KEDVENCEK 1** gombot.
2. A gomb elforgatásával adja meg a tömeget.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

 Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az előre beállított Kedvencek receptek teljesítményszintje nem módosítható. 1-4 bögrés sütemény készíthető el.



**FIGYELMEZTETÉS!** A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megéghet.

A Kedvencek program felülírása saját receptekkel.

1. A **TELJESÍTMÉNSZINT** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt.
2. Forgassa el a gombot a kívánt sütési időtartam megadásához.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva azt a **KEDVENCEK** gombot, amelyiket be szeretné állítani, addig, amíg egy hangjelzést nem ad a készülék és a kedvencek csillag nem jelenik meg.

A Kedvencek visszaállítása a gyári beállításokra.

1. Nyomja meg az **STOP** gombot.
2. Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **TELJESÍTMÉNSZINT** 400 W gombokat.

A sütő visszaállítja a Kedvenceket a gyári beállításokra.

## 5.11 Automatikus kiolvasztás


Az automatikus kiolvasztás funkció automatikusan meghatározza a helyes melegítési módot és szükséges időtartamot az étel súlya alapján.

Két automatikus kiolvasztás menü közül választhat.

1. Automatikus kiolvasztás: Hús/hal/szárnyas
2. Automatikus kiolvasztás: Kenyér





**Például:** 0,2 kg steak kiolvasztása.

1. Válassza ki az automatikus kiolvasztás programot az **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** gomb megnyomásával.
2. A gomb elforgatásával válassza ki a megfelelő súlyt.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

 Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az idő/teljesítmény beállítás nem elérhető az automatikus kiolvasztás üzemmódban.

## 6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT

### 6.1 Kedvencek

Kedvencek	Súly	Gomb	Eljárás
Vaj lágyítás	0,05-0,25 kg	 <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tegye a vajat egy hőálló üvegedénybe. Melegítés után keverje meg.</li> </ul>
Forró csokoládé	0,1-0,2 kg	 <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Törje szét a csokoládét kis darabokra. Tegye a csokoládét egy hőálló üvegedénybe. Keverje meg, ha hangjelzést hall. Melegítés után keverje meg.</li> </ul> <p> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megégphet.</p>
Bögrés sütemény	1-4 bögréhez	 <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kövesse a receptet a sütemény elkészítéséhez. Helyezze a bögrét a forgótányér szélére. Melegítés után hagyja 30 másodpercig állni.</li> </ul>



## 6.2 Bögrés süti receptek

Csokis bögrés süti gazdagon	
Hozzávalók	
1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (12 g)	kakaópor
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
¼ kiskanál	vanília kivonat
1	közepes tojás

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a ☆<sub>3</sub> használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis csokoládé krémmel.

Tipp: Narancsos csokis bögrés süti készítéséhez a vanília kivonatot helyett használjon ½ kiskanál narancs kivonatot.

Fodros málnás bögrés sütemény	
Hozzávalók	
1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
½ kiskanál	vanília kivonat
1	közepes tojás
1½ evőkanál	magnélküli málna lekvár

Elkészítés:


1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Forgassa bele a lekvárt egy kanállal, hogy szint adjon a keverékhez.
4. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
5. Süsse meg a ☆<sub>3</sub> használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis vanília krémmel.

Almás bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (30 g)	finomított barnacukorral
¼ kiskanál	sütőpor
¼ kiskanál	őrölt fahéjjal
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
1	közepes tojás
1½ evőkanál (30 g)	almaszószal
fél (7 g)	teljes kiőrlésű keksz, törve

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót (a keksz kivételével) a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, a vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Óvatosan keverje hozzá az almaszószot egy kanállal, hogy szint adjon a keverékhez.
4. A tetejét díszítse keksz darabkákkal.
5. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
6. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.


Díszítse a tetejét egy gombóc vanília fagyalattal.



**FIGYELMEZTETÉS!** Az almaszósz felforrósodik.

Mogyoróvajás bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (30 g)	finomított barnacukorral
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
¼ kiskanál	vanília kivonat
2 evőkanál (30 g)	lágú mogyoróvaj
1	közepes tojás

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot, mogyoróvaját és a tojást. Keverje jól össze a hozzávalókat.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.


Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Kenje meg a tetejét csokoládéval.

Tipp: Ízlése szerint használhat ropogós mogyoróvaját is.


Citromos bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
1 kiskanál	citromhéj
1	közepes tojás
Sütemény tetejéhez:	1 evőkanál citromlé 2 evőkanál porcukorral elkeverve

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, citromhéjat és a tojást. Keverje őket jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süssse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. A tetejét szórja meg porcukorral összekevert citromlével.
6. A sütés után lazítsa meg a süteményt, szurkálja meg a tetejét több helyen egy nyárssal, majd szórja a citromlével összekevert porcukrot a sütemény tetejére, és hagyja állni 30 másodpercig.




Répás bögrés süteményű	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2 evőkanál (20 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	barnacukor
¼ kiskanál	sütőpor
¼ kiskanál	őrölt fahéjjal
¼ kiskanál	őrölt szerezcsendió
1 evőkanál	őrölt mandula
1½ evőkanál (15 g)	napraforgó olaj
	½ narancs héja
30 g	reszelt sárgarépa
1	közepes tojás
Krém:	15 g vaj, lágy, 40 g porcukor, 40 g zsíros krémsajt, ½ kiskanál narancslé


Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a napraforgó olajat, citromhéjat, reszelt sárgarépát és a tojást. Jól keverje el.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süssse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. Készítse el a sütemény tetejének krémjét: keverje össze a vajat, porcukrot, krémsajtot és narancslevet. Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Hagyja kihűlni a süteményt, majd kenje a tetejére az elkészített krémet.

## 6.3 Automatikus kiolvasztás

Automatikus kiolvasztás	Súly	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi  (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére.</li> <li>Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával.</li> <li>Kiolvasztást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad.</li> <li>Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki.</li> </ul> <p> Egész baromfihoz nem alkalmas.</p>
Kenyér	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron.</li> <li>Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket.</li> <li>Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.</li> </ul>

-  Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát. A táblázatban megadott ételek tömegével többé-kevésbé megegyező tömegű ételekhez manuális programokat használjon. A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függően változhat. A steakek és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva. A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.

## 6.4 Étel és ital melegítése

Étel/ital	Mennyiség -g/ml-	Teljesítm ény szint	Idő -perc-	Eljárás
Tej, 1 pohár	150	800 W	1	ne fedje le
Víz, 1 pohár	150	800 W	1-2	ne fedje le
6 pohár	900	800 W	10-12	ne fedje le
1 tál	1000	800 W	11-13	ne fedje le
Egytálétel	400	800 W	3-6	hintsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg
Leves/ragu	200	800 W	1-2	fedje, melegítés után keverje
Zöldségek	500	800 W	4-5	ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg
Hús, 1 szelet <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le
Halfilé <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	fedje
Sütemény, 1 szelet	150	400 W	½	tegye sütőtálba
Babaétel, 1 üveg	190	400 W	1	tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét
Margarin vagy vaj olvasztása <sup>1)</sup>	50	800 W	½	fedje
Csokoládé olvasztása	100	400 W	2-3	időnként keverje

<sup>1)</sup>fagyasztaból

## 6.5 Kiolvasztás

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítm ény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Gulyás	500	240 W	8-12	kiolvasztás közben keverje meg	10-30
Sütemény, 1 szelet	150	80 W	2-5	tegye sütőtálba	5
Gyümölcs	250	240 W	4-5	egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg	5

## 6.6 Sütés fagyott ételből

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítm ény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Halfilé	300	800 W	10-12	fedje	2
Egytálétel	400	800 W	9-11	fedje, 6 perc után keverje	2

## 6.7 Sütés

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítm ény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Brokkoli/ Borsó	500	800 W	9-11	adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Répa	500	800 W	10-12	vágja karikákra, adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Sültek	1000	800 W	19-21	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, egyenletesen terítse szét, főzési felénél fordítsa meg	10
Halfilé	200	800 W	3-4	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, fedje le	2




Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Nyissa ki az ajtót és a készülék leáll. Csatolja be az ajtót és újra elindul, amíg a két percet el nem éri (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

## 7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK

### 7.1 Mikrohullámú sütőedénykészlet

Edénykészlet	Mikrosütő álló	Megjegyzések
Alufólia/fóliaedények	✓ / ✗	Az ételek túlmelegedés elleni védelmére kis alufólia darabokat lehet használni. A fólia ne legyen 2 cm-nél közelebb a sütő falához, mert ívet húzhat. Az alufóliadobozok használata nem ajánlott kivéve akkor, ha a gyártó. Ezt megengedi, gondosan tartsa be az utasításokat.
Porcelán és kerámia	✓ / ✗	A porcelán, cserép, fajansz és kínai porcelán általában alkalmasak, kivéve azok, amelyeken fémes díszítés van.
Üvegtálak pl. Pyrex ®	✓	Kényes üvegedények használatakor körültekintően kell eljárni, mert a hirtelen melegítéstől eltörhetnek vagy elrepedhetnek.
Fém	✗	Mikrohullámú energiához nem tanácsos fémedényeket használni, mert ívet húznak, ami tüzet okozhat.
Műanyag/polisztirol pl. mélyhűtőtálcák	✓	Oda kell figyelni, mert bizonyos edények magas hőmérsékleten deformálódnak, megolvadnak vagy elszíneződnek.
Fagyasztó/sütőzacskók	✓	A gőz kiengedéséhez át kell szűrni. Győződjön meg arról, hogy a sütőtásak használható-e mikrohullámban. Ne használjon műanyag és fém lezárókat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szikrázása miatt.
Papírtányér, pohár és papírtörő	✓	Csak megmelegítéshez vagy pára felítatásához használja. Oda kell rá figyelni, mert a túlhevülése tüzet okozhat.
Nád- és faedények	✓	Csak felügyelet mellett használja ezeket az anyagokat a sütőben, mert a túlhevülésük tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	Fém tartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szikrázhat), és ezzel tüzet okozhat.

## 7.2 Mikrohullámú sütési tanácsok

Mikrohullámú sütési tanácsok	
Összetétel	A magas zsír - vagy cukortartalmú ételek (pl. pudingok, piték) kevesebb melegítési időt igényelnek. Figyelmesnek kell lenni, mert a túlmelegítés tüzet okozhat.
Méret	Az egyenletes sütés érdekében a darabok legyenek azonos méretűek.
Ételhőmérséklet	Az étel kezdeti hőmérséklete kihat a szükséges sütési idő hosszára. Bevágással biztosítsa a töltelékes ételeken, (pl. lekvárosfánkon), a hő vagy gőz távozását.
Elrendezés	Az étel vastagabb darabjait, (például a csirkecombokat), az edény szélére helyezze.
Fedés	Használjon légáteresztő mikrohullámú celofánt vagy egy alkalmas fedőt.
Átszúrás	A héjas, bőros vagy hártás ételeket sütés vagy újramelegítés előtt több ponton meg kell szúrni azért, mert a keletkező gőz miatt az étel szétrobbanhat, (pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében).  <b>FONTOS!</b> Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, (pl. buggyantott tojást, kemény tojást).
Keverés, átfordítás és átrendezés	Az egyenletes főzés érdekében fontos az ételt főzés közben megkeverni, átfordítani vagy átrendezni. Mindig a széle felől a közepe felé kell keverni vagy átrendezni.
Pihentetés	Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni.
Letakarás	A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, (pl. csirkelábak és szárnyak esetében).



Amikor ételt vesz ki a sütőből, az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényalátétet és sütőkesztyűt. A gőz okozta égések elkerülése érdekében mindig a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb.

A sütő ajtó nyitásakor mindig álljon kissé távolabb, nehogy a kiszökő gőz és forróság égési sérüléseket okozzon. A töltött sültet melegítés után szeletelje fel, hogy a gőz távozásával megelőzze az égési sérülést.



## 8. MIT TEGYÜNK HA

Probléma	Ellenőrizze, hogy . . .
A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e.</li> <li>• Nem volt-e áramszünet.</li> <li>• Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel.</li> </ul>
A mikrohullámú üzemmód nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ajtó megfelelően záródik-e.</li> <li>• Az ajtó tömítései és felületei tiszták-e.</li> <li>• A <b>START</b> gombot megnyomták.</li> </ul>
A forgótányér nem forog?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz.</li> <li>• A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról.</li> <li>• Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását.</li> <li>• Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.</li> </ul>
A mikró nem akar kapcsolni?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból.</li> <li>• Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.</li> </ul>
A belső világítás nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt. A belső világítást csak egy képzett hivatalos ELECTROLUX szerelő cserélheti ki.</li> </ul>
Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy,</li> <li>• ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy,</li> <li>• állítson be magasabb teljesítményt.</li> </ul>
Áramszünet miatt nem nyílik ki az ajtó?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ajtóüveget a jobb alsó sarkánál kifelé húzva óvatosan nyissa ki az ajtót.</li> </ul>


## 9. ELŐÍRÁSOK

Váltakozó hálózati feszültség	220-240 V, 50 Hz, egy fázisú	
Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító	Minimális 10 A	
Felvett teljesítmény:	Mikrohullám	1.25 kW
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám	800 W (IEC 60705)
Mikrohullám frekvenciája	2450 MHz <sup>1)</sup> (B kategória 2-es csoport)	
Külső méretek	MBB1756SE	595 mm (Sz) x 371 mm (Ma) x 312 mm (Mé)
Sütőtér mérete	285 mm (Sz) x 202 mm (Ma) x 298 mm (Mé) <sup>2)</sup>	
Sütő térfogata	17 litre <sup>2)</sup>	
Forgótányér	ø 272 mm, üveg	
Súly	kb. 16 kg	


- <sup>1)</sup> A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit.  
A szabványnak való megfelelés vizsgálatánál a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be.  
A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetészerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában.  
A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbeli használatra alkalmas.
- <sup>2)</sup> A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt.  
Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.

## 10. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

Ez a termék 'E' energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra:  . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot.

A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## VSEBINA

1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA .....	52
2. NAMESTITEV .....	56
3. PREGLED APARATA .....	60
4. PRED PRVO UPORABO .....	61
5. DELOVANJE .....	62
6. TABELA ZA KUHANJE .....	65
7. NAPOTKI IN NASVETI .....	71
8. KAJ STORITI, ČE .....	73
9. SPECIFIKACIJE .....	74
10. OKOLJSKE INFORMACIJE .....	74

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za izbiro izdelka AEG. Ustvarili smo ga z namenom, da vam bo brezhibno služil vrsto let, vključili pa smo tudi inovativne tehnologije, ki olajšajo življenje – lastnosti, ki jih v običajnih gospodinjskih aparatih morda ne bi našli. Vzemite si nekaj minut za branje in si s tem omogočite kar najboljšo izkoriščenost naprave.

### Obiščite našo spletno stran za:



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.



Opozorilo/Pozor - varnostne informacije



Splošne informacije in nasveti



Okoljske informacije

Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

## 1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi, ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani.

Izdelek ni namenjen za uporabo na višinah nad 2000 m.



**POMEMBNO!** POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA: POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA V PRIHODNJE.



**OPOZORILO!**

Aparata ne uporabljajte brez vrtljivega krožnika in podstavka krožnika. Ne uporabljajte praznega aparata.



**OPOZORILO!**

Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.



**OPOZORILO!**

Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser, saj je to nevarno.



**OPOZORILO!**

Tekočin in ostalih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.

Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih: kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmetijah; s strani gostov v hotelih, motelih in podobnih nastanitvenih objektih; ponudbe nočitev z zajtrkom.

Uporabljajte samo posode in kuhinjske pripomočke, ki so namenjeni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Kovinske posode za hrano in pijačo med kuhanjem z mikrovalovi niso dovoljene.

Pečice med uporabo plastičnih, papirnatih ali drugih vnetljivih posod ne puščajte brez nadzora.

Mikrovalovna pečica je namenjena za pogrevanje hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, pomivalnih gobic, vlažnih oblačil in podobnega lahko privede do morebitnih poškodb, samovžiga ali požara.

Če se začne iz hrane, ki jo segrevate, močno kaditi, **NE ODPIRAJTE VRAT**. Izklopite in odklopite pečico ter počakajte, da se iz hrane neha kaditi. Odpiranje vrat, medtem ko se iz hrane močno kadi, lahko povzroči požar.

Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zakasnjeno in nenadno vretje tekočine, zato bodite pri rokovanju s posodo previdni.

Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.

V mikrovalovni pečici ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte že trdo kuhanih jajc, saj lahko tudi po segrevanju jajca eksplodirajo.

## 1.1 Nega in čiščenje

### Vrata:

S suho in mehko krpo redno čistite obe strani vrat, tesnila vrat in tesnilne površine, saj boste le tako poskrbeli za stalno čistočo. Za čiščenje stekla na vratih ne uporabljajte grobih in jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino stekla in povzročijo nevarnost, da se steklo razbije.

### Notranjost pečice:

Po vsaki uporabi, ko je pečica še topla, z mehko krpo ali gobo obrišite morebitne madeže. Za trdovratnejše madeže uporabite blago milo in vlažno krpo ter večkrat obrišite, dokler ne odstranite vseh nečistoč. Ne odstranjajte pokrova vodila mikrovalov. Pazite, da blago milo ali voda ne zaideta v majhne prezračevalne odprtine na stenah, saj lahko poškodujeta pečico. Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte čistil v razpršilu. Po uporabi očistite pokrov vodila mikrovalov, vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka. Ti morajo biti suhi in nemastni. Nakopičena maščoba se lahko močno segreje ter se začne dimiti ali se celo vname.

### Zunanost pečice:

Zunanost pečice lahko enostavno očistite z blagim milom in vodo. Milo obrišite z vlažno krpo, zunanost pa nato osušite z mehko in suho krpo.

### Nadzorna plošča:

Pred čiščenjem odprite vrata in tako dezaktivirajte nadzorno ploščo. Pri čiščenju nadzorne plošče bodite previdni. Ploščo s krpo, rahlo namočeno samo v vodo, obrišite do čistega. Pazite, da ne uporabite preveč vode. Ne uporabljajte kakršnih koli kemikalij ali jedkih čistil.

Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:  
Iz pečice odstranite vrtljivi podstavek in njegov nosilec.  
Vrtljivi podstavek in nosilec operite v blagi milnici. Obrišite  
s suho krpo. Tako vrtljivi podstavek kot nosilec lahko  
operete tudi v pomivalnem stroju.

**POMEMBNO!**

Pečico čistite redno in odstranite morebitno nakopičeno hrano. Malomarno vzdrževanje in čiščenje pečice lahko povzroči razkrajanje površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo aparata in lahko povzroči tudi nevarno situacijo.

Pazite, da ne založite vrtljive plošče pri odstranjevanju posod iz naprave.

**POMEMBNO!**

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Mikrovalovna pečica je namenjena vgradni uporabi.  
Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči.

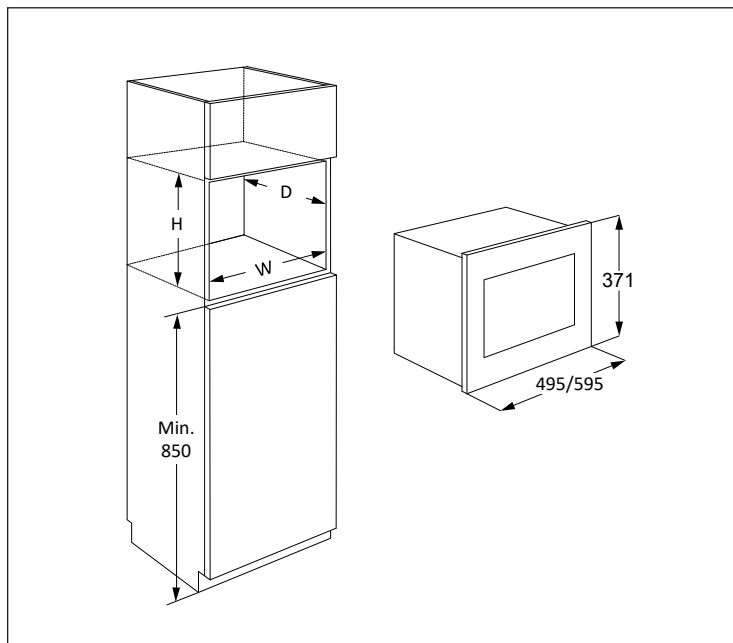
**OPOZORILO!**

Pazite na otroke in jih držite stran od vratic, da se ne bi opekli.

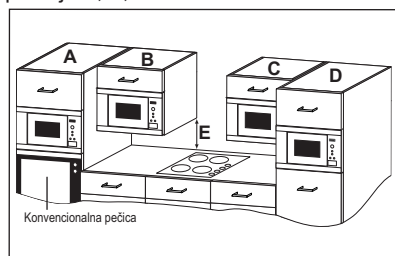
**POMEMBNO!**

Za čiščenje mikrovalovne pečice ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jedkih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gobic.

## 2. NAMESTITEV



Mikrovalovna pečica se lahko nastavi na pozicije A, B, C ali D:



Položaj	Velikost niše		
	Š	G	V
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

Mere v (mm)

### 2.1 Varna uporaba aparata

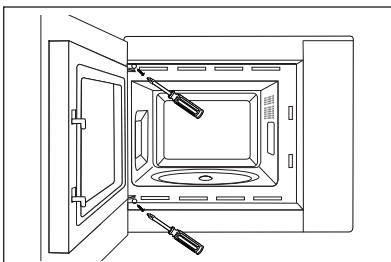
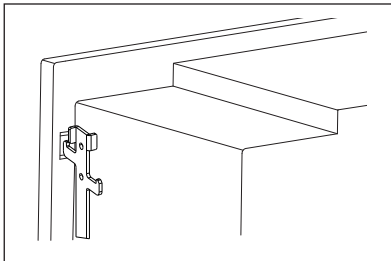
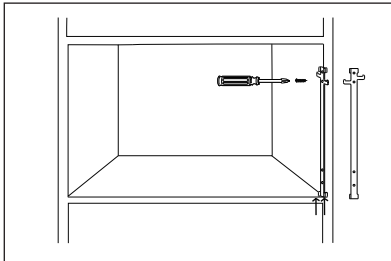
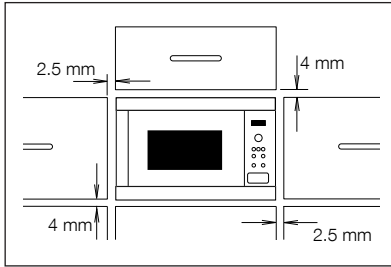
Če nameščate mikrovalovno pečico v položaj B ali C:

- Omara mora biti minimalno 500 mm (E) nad delovnim pultom in ne sme biti nameščena neposredno nad kuhhalno ploščo.
- Ta naprava je bila preverjena in odobrena le za uporabo v bližini plina, elektrike in indukcijskih plošč.

- Med kuhhalno ploščo in mikrovalovno pečico mora biti zagotovljen zadosten prostor, da se ne bi pregrela mikrovalovna pečica, bližnje omare in dodatki.
- Ne prižigajte kuhhalne plošče brez da bi bile na njej posode ko je v uporabi mikrovalovna pečica.
- Ravnajte pazljivo ko uporabljate mikrovalovno pečico medtem ko je prižgana kuhhalna plošča.

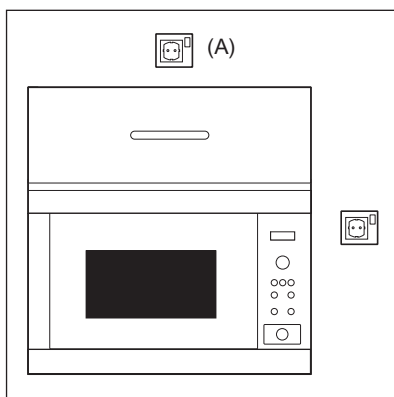


## 2.2 Namestitev aparata



1. Odstranite embalažo in pazljivo preverite, ali je aparat morda poškodovan.
2. Ta pečica je izdelana tako, da se lahko namesti v 350 mm visoko omaro. Namestitev v 360 mm visoko omaro:- Odvijte in odstranite 4 nogice z dna pečice. Obrnite nogice za 90 stopinj in ponovno namestite z daljšo stranjo v smer sprednje strani pečice.
3. Namestite pritrditveni kavelj na desno stran kuhinjske omare in sledite priloženim navodilom.
4. Namestite aparat v kuhinjsko omarico počasi in brez sile. Napravo je treba dvigniti na pritrdilne kavlje in nato spustiti na svoje mesto. Pritrdite pečico na levo stran s priloženima vijakoma.
5. Preverite, ali je naprava stabilna in vodoravna. Med zgornjimi vrati omare in vrhom ohišja pečice zagotovite 2.5 mm vrzel (glejte diagram).

## 2.3 Priključevanje aparata na napajanje



- Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopite. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo povežete s stikalom, s katerim lahko v trenutku izklopite napajanje.
- Kabel za napajanje lahko zamenja samo električar.
- Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.
- Vtičnica naj ne bo za kuhinjsko omaro.
- Najboljši položaj je nad omaro, glejte (A).
- Napravo priključite na pravilno nameščeno ozemljeno enofazno vtičnico z izmeničnim tokom 220-240 V/50 Hz. Vtičnica mora biti zliža z 10 A varovalko.
- Pred namestitvijo na napajalni kabel privežite vrvico in si tako olajšajte dostop do priključitvene točke (A) po namestitvi.
- Ko aparat vstavljate v visoko kuhinjsko omaro, pazite, da NE STISNETE napajalnega kabla.
- Napajalnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Napajalni kabel speljite tako, da se ne bo dotikal vročih ali ostrih površin, kot je npr. Prezračevalna reža za vroč zrak na zgornjem delu pečice.

## 2.4 Dodatni napotek

Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za segrevanje olja za cvrtje. Temperature ne morete nadzirati in olje se lahko vname. Za pripravo pokovke uporabljajte samo koruzo, namenjeno za pripravo pokovke v mikrovalovnih pečicah.

Osebe s SRČNIMI SPODBUJEVALNIKI naj se pri svojem zdravniku ali proizvajalcu srčnega spodbujevalnika pozanimajo o varnostnih ukrepih pri uporabi mikrovalovnih pečic.

V odprtine zapaha vrat ali prezračevalne odprtine nikoli ne polijte tekočin ali vstavljajte predmetov. Če pride do razlitja, takoj ugasnite in izklopite pečico in pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX.

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

Uporabljajte samo vrtljivi podstavek in nosilec, ki sta zasnovana za to pečico. Ne uporabljajte pečice brez vrtljivega podstavka.

Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

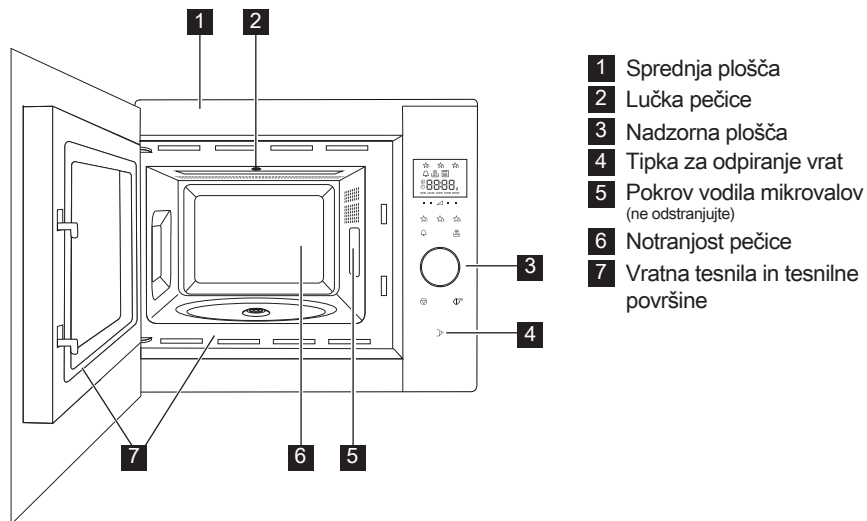
- Pred čiščenjem vrtljivega podstavka z vodo počakajte, da se le-ta ohladi.
- Na hladen podstavek ne postavljajte vročih živil ali vročih pripomočkov.
- Na vroč podstavek ne postavljajte hladnih živil ali hladnih pripomočkov.

Niti proizvajalec niti trgovec ne moreta prevzeti kakršne koli odgovornosti za škodo na pečici ali za osebne poškodbe, ki so posledica nepravilne priključitve aparata. Na stenah pečice ali okoli tesnil ter na tesnilnih površinah se lahko občasno pojavi vodna para ali vodne kapljice. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča ali da je okvarjena.

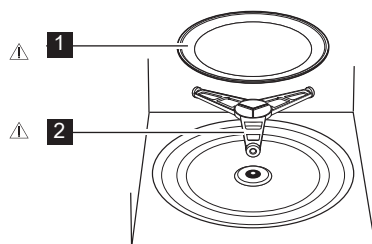
O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

## 3. PREGLED APARATA

### 3.1 Mikrovalovna pečica




### 3.2 Dodatna oprema



Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

- 1 Vrtljivi podstavek
  - 2 Nosilec vrtljivega podstavka
- Nosilec vrtljivega podstavka postavite v zaprto embalažo na dno notranjosti pečice.
  - Nato postavite vrtljivi podstavek na nosilec.
  - Če ne želite poškodovati vrtljivega podstavka, pazite, da posode pri jemanju iz pečice dvignete nad rob vrtljivega podstavka.

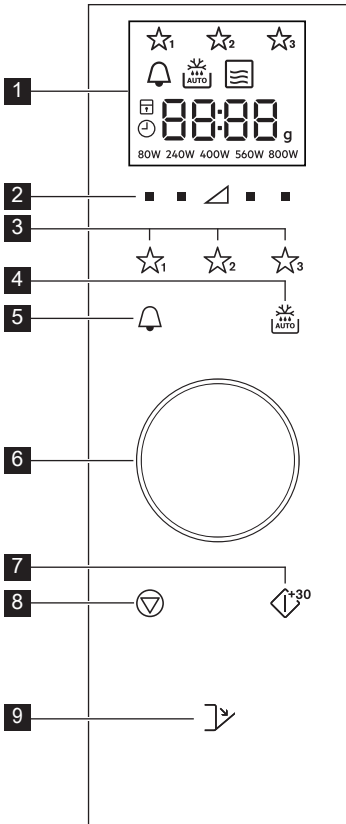
 Ko naročate pripomočke, prodajalcu ali pooblaščenemu serviserju ELECTROLUX sporočite naziv dela in model.



### OPOZORILO!

Mikrovalovne pečice ne uporabljajte brez teh delov nameščenih.

### 3.3 Nadzorna plošča



**1** Digitalni indikatorji na prikazovalniku:

Priljubljene

Kuhinjski časovnik

Samodejno odmrzovanje

Mikrovalovi

Zaustavitev/prekinitev

Varnostno zaklepanje

Nastavitev ure

Prikaz segmentov

Teža

Nivoji moči

- 2** Tipke nivojev moči
- 3** Tipke za priljubljene
- 4** Tipka za samodejno odmrzovanje
- 5** Tipka za kuhinjski časovnik
- 6** Vrtljivi gumb Časovnik/Teža
- 7** Tipka za začetek/potrđitev/hiter zagon
- 8** Tipka za zaustavitev
- 9** Tipka za odpiranje vrat

## 4. PRED PRVO UPORABO

### 4.1 Vklp

Ko pečico prvič priključite, imate možnost nastavljanja ure. Pečica ima 24-urni prikaz časa.

- 1.** Pečica se bo oglasila in vse zaslonske ikone bodo vključene za pol sekunde. Z gumbom izberite "vklp" ali "izklp" ure.
- 2a.** Za izklp ure obračajte gumb, dokler ni na zaslону prikazano "oFF" (izklp), nato pritisnite tipko **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.

Če ste uro izklopili in jo želite vklopiti nazaj, dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK** in glejte točko 2b.

**2b.** Za vklp ure obračajte gumb, dokler ni na zaslону prikazano "on" (vklp), nato pritisnite tipko **START**.

**Primer:** Za nastavitev časa na 18:45.

- 1.** Obračajte gumb za prilagoditev ure.
- 2.** Pritisnite tipko **START** za potrđitev.
- 3.** Obračajte gumb za prilagoditev minut.
- 4.** Pritisnite tipko **START** za potrđitev.

Ko je ura nastavljena, bo čas dneva prikazan na zaslону.

## 4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

Pečica bo samodejno preklopila v stanje pripravljenosti, če je ne boste uporabljali 5 minut.

**Primer:** Če ura ni bila nastavljena:

Zaslon se bo izklopil.

Za izhod iz stanja pripravljenosti odprite vratca, pritisnite katero koli tipko ali zavrtite gumb.

**Primer:** Če je bila ura nastavljena:

Po obdobju 5 minut bo čas prikazan.

## 4.3 Prilagoditev ure, ko je nastavljena

Uro lahko prilagodite, ko je bil nastavljen čas.

**Primer:** Za spremembo iz 18.45 v 19.50.

1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite tipko **START**.
3. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "19".
4. Pritisnite tipko **START**.
5. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "50".
6. Pritisnite tipko **START**.

## 4.4 Če želite preklicati uro in nastaviti stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "oFF".
3. Pritisnite tipko **START** za potrditev.

## 4.5 Varnostno zaklepanje

Pečica ima varnostno funkcijo, ki preprečuje neželjeno upravljanje pečice s strani otrok. Ko je funkcija aktivirana, mikrovalovna pečica ne bo delovala, dokler funkcija zaklepanja ni izključena.

Vklop in izklop zaklepanja je mogoč samo, če pečica ne deluje.

**Primer:** Za vklop zaklepanja.

Pritisnite in zadržite tipko **STOP**, dokler se ne vklopi simbol "varnostnega zaklepanja".

**Primer:** Za izklop zaklepanja.

Pritisnite in zadržite tipko **STOP**, dokler se simbol "varnostnega zaklepanja" ne izklopi.



Ko je varnostno zaklepanje vklopljeno, so vse tipke onemogočene, razen tipke **STOP**.

# 5. DELOVANJE

## 5.1 Kuhanje mikrovalovi

**Primer:** Pogrevanje juhe 2 minuti in 30 sekund pri 560 W moči.

1. Pritisnite tipko **MOČ** na desni strani trikotnika, dokler ni prikazano "560 W".
2. Obračajte gumb za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**.



V načinu kuhanja z mikrovalovi lahko prilagodite nivo moči pečice s pritiskom tipke neposredno pod željeno nastavitvijo.

Nivo moči lahko nastavite, ko pečica deluje, tako da pritisnete in zadržite tipko **MOČ**, dokler ni prikazana nova nastavitev nivoja moči. Previsoka moč mikrovalov ali predolgo kuhanje hrane lahko le-to preveč segrejejo in zanetijo požar.

Če ste izbrali 800 W, je najdaljši čas mikrovalov, ki ga lahko izberete, 15 minut.

Če pečica deluje v katerem koli načinu 3 minute ali dlje, bo ventilator vključen še 2 minuti po koncu kuhanja. Odprite vratca in ventilator se bo zaustavil, zaprite vratca in znova se bo zagnal, dokler ne potečeta 2 minuti (vklj. čas odpiranja vratc). Če pečica deluje manj kot 3 minute, se ventilator ne bo vključil.

Po kuhanju se bo vrtiljvi krožnik še naprej vrtil, dokler se posoda za kuhanje ne vrne v začetni položaj. Lučka prostora za kuhanje bo ostala vključena do konca vrtenja ali za 5 sekund (kar je več). Pečica bo zapiskala ob zaključku. Če med tem postopkom odprete vrata, se vrtenje zaustavi.

## 5.2 Nivoji moči

Nastavitev moči	Priporočena uporaba
800 W/ NAJVIŠJA	Za hitro kuhanje ali pogrevanje (npr. juh, enolončnic, hrane iz pločevinke, toplih pijač, zelenjave, rib ipd).
560 W	Za daljše kuhanje gostih jedi, kot so npr. pečenke, mesne štruče ipd., pa tudi za bolj občutljive jedi, kot so sirove omake in biskviti. Pri tej nastavitvi omaka ne bo prekipela in hrana se bo skuhala enakomerno, ne da bi se pri robovih skuhala preveč.
400 W	Za goste jedi, ki zahtevajo daljše obdobje konvencionalnega kuhanja, (npr. za govedino), priporočamo uporabo te nastavitve, saj ohranja mehkost mesa.
240 W/ ODMRZO- VANJE	Za odmrzovanje uporabite to nastavitev, saj omogoča enakomerno odmrzovanje jedi. Ta nastavitev je primerna tudi za lahno vrenje riža, testenin in cmokov ter kuhanje jajčne kreme.
80 W	Za počasno odmrzovanje, (npr. kremnih tort ali drobnega peciva).
0 W	Za počivanje/kuhinjski časovnik.

W = WATT

## 5.3 Zmanjšana moč

Način kuhanja	Standardni čas	Zmanjšana moč
Mikrovalovi 800 W	15 minut	Mikrovalovi 560 W

## 5.4 Prilagoditev časa kuhanja med kuhanjem

Čas kuhanja lahko prilagodite tudi med kuhanjem.

**Primer:** Za dodajanje 2 minut (120 sekund) s tipko **START**.

- Štirikrat pritisnite tipko **START**. Čas kuhanja se bo povečal za 120 sekund.

## 5.5 S tipko stop

Pritisnite tipko **STOP** za vstop v način prekinitve.

Ponovno pritisnite tipko **STOP** za preklic časa kuhanja.

## 5.6 Kuhinjski časovnik

Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

- Pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
- Obračajte gumb za vnos časa.
- Pritisnite tipko **START**. Časovnik se bo samodejno zagnal.

**i** Čas lahko podaljšate med delovanjem časovnika, tako da obračate gumb ali pritisnete tipko **START**. Funkcijo časovnika se lahko uporabi le, če pečica ne deluje.

## 5.7 Hitri zagon

Kuhati lahko začnete neposredno z 800 W/NAJVIŠJA za 30 sekund s pritiskom tipke **START**.

**i** Če želite dodati več časa, pritisnite tipko **START**.

## 5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

- 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
- Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "oFF".
- Pritisnite tipko **START**.

Za vklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
2. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "on".
3. Pritisnite tipko **START**.

## 5.9 Premor

Za premor delovanje mikrovalovne pečice.

1. Pritisnite tipko **STOP** za odpiranje vratc.
2. Pečica bo naredila premor za do 5 minut.
3. Pritisnite **START** za nadaljevanje kuhanja.


## 5.10 Priljubljene


Pečica ima 3 priljubljene recepte.

- ☆<sub>1</sub> Mehčanje masla
- ☆<sub>2</sub> Topljenje čokolade
- ☆<sub>3</sub> Tortica v lončku

**Primer:** Za mehčanje masla.

1. Pritisnite tipko **PRILJUBLJENE 1**.
2. Obračajte gumb za vnos teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

-  Če deli zaslona predstavljajo vrteč vzorec, to pomeni, da morate hrano premešati ali obrniti. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite tipko **START**. Na koncu časa samodejnega odmrzovanja se bo program samodejno zaustavil. Nivojev moči za prednastavljene priljubljene recepte ni mogoče spremeniti. Pripravite lahko 1-4 tortice v lončku.

-  **OPOZORILO!** Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.

Če želite prepisati priljubljene z lastnimi recepti.

1. Pritisnite tipko **MOČ** za izbiro moči.
2. Obračajte gumb za vnos potrebnega časa kuhanja.

3. Pritisnite in zadržite tipko **PRILJUBLJENE**, ki jo želite nastaviti, dokler ne zaslišite enkratnega piska in zagledate zvezdice za priljubljene.

Za ponovno nastavitvev priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

1. Pritisnite tipko **STOP**.
2. Pritisnite in zadržite tipko **MOČ 400 W** za 3 sekunde.  
Pečica bo ponastavila priljubljene na tovarniške nastavitve.

## 5.11 Samodejno odmrzovanje


Samodejno odmrzovanje deluje tako, da samodejno ugotovi ustrezen čas za kuhanje tudi glede na težo hrane.

Izberete lahko med 2 menjijema za samodejno odmrzovanje.

1. Samodejno odmrzovanje: meso/ribe/perutnina
2. Samodejno odmrzovanje: kruh

**Primer:** za odmrzovanje 0,2 kg zrezka.


1. Izberite meni za samodejno odmrzovanje tako, da pritisnete tipko **SAMODEJNO ODMRZOVANJE**.
2. Obračajte gumb za izbiro teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

-  Če deli zaslona predstavljajo vrteč vzorec, to pomeni, da morate hrano premešati ali obrniti. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite tipko **START**. Na koncu časa samodejnega odmrzovanja se bo program samodejno zaustavil. Med samodejnim odtajevanjem prilagoditev časa/moči ni na voljo.



## 6. TABELA ZA KUHANJE

### 6.1 Priljubljene

Priljubljene	Teža	Gumb	Postopek
Mehčanje masla	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	• Vstavite maslo v ustrezno posodico. Dobro premešajte po kuhanju.
Topljenje čokolade	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	• Razlomite čokolado v manjše kose. Vstavite čokolado v ustrezno posodico. Pomešajte, ko zazveni signal. Dobro premešajte po kuhanju.  <b>OPOZORILO!</b> Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.
Tortica v lončku	1-4 lončki	☆ <sub>3</sub>	• Npravite torto po receptu. Lončke postavite proti robu vrtljivega podstavka. Pustite stati 30 sekund po kuhanju.

### 6.2 Recepti za torte v lončku

Torta v lončku z arašidovim maslom	
Sestavine za 1 lonček:	
2½ žlice (25 g)	navadne moke
2 žlici (30 g)	mehkega rjavega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
¼ žličke	izvlečka vanilje
2 žlici (30 g)	gladkega arašidovega masla
1	srednje veliko jajce

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje, arašidovo maslo in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s ☆<sub>3</sub>. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte s čokolado.

Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljivo arašidovo maslo.

Limonina torta v lončku	
Sestavine za 1 lonček:	
2½ žlice (25 g)	navadne moke
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
1 žlička	limonine lupinice
1	srednje veliko jajce
Preliv: 1 žlica limoninega soka, zmešanega z 2 žlicama mletega sladkorja	

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček limonine lupine in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s ☆<sub>3</sub>. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
5. Na vrhu posujte z mešanico limoninega soka in mletega sladkorja.
6. Po kuhanju zrahljajte torto, preluknjajte zgornji del z vilico, nato pokaplajte nekaj kapljic po torti in pustite stati 30 sekund.

<b>Bogata čokoladna tortica v lončku</b>	
Sestavine za 1 lonček:	
2½ žlice (25 g)	navadne moke
2 žlici (12 g)	kakava v prahu
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
¼ žličke	izvlečka vanilje
1	srednje veliko jajce

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s  $\star_3$ . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite s čokoladnim maslom.

Nasvet: Če želite, lahko izvleček vanilje nadomestite s ½ žličke izvlečka pomaranče.

<b>Malinova tortica v lončku</b>	
Sestavine za 1 lonček:	
2½ žlice (25 g)	navadne moke
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
½ žličke	izvlečka vanilje
1	srednje veliko jajce
1½ žlice	malinove marmelade brez semen

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje in jajce, dobro premešajte.
3. Z žlico zmešajte v "marmelado" in razvlecite mešanico.
4. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
5. Skuhajte s  $\star_3$ . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite z vaniljinim maslom.

Jabolčni desert v lončku	
Sestavine za 1 lonček:	
2½ žlice (25 g)	navadne moke
2 žlici (30 g)	mehkega rjavega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
¼ žličke	zmletega cimeta
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
1	srednje veliko jajce
1½ žlice (30 g)	čežane
polovica (7 g)	strtega albert piškota

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine (razen biskvita) v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje in jajce, dobro premešajte.
3. Z žlico nežno zmešajte v čežano in razvlecite mešanico.
4. Na vrhu posujte s strtimi albert keksi.
5. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
6. Skuhajte s ☆<sub>3</sub>. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte z malce vaniljevega sladoleda.



**OPOZORILO!** Čežana bo vroča.




Korenčkova torta v lončku	
Sestavine za 1 lonček:	
2 žlici (20 g)	navadne moke
2½ žlice (30 g)	svetlo rjavega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
¼ žličke	zmletega cimeta
¼ žličke	zmletega muškatego oreščka
1 žlica	zmletih mandljev
1½ žlice (15 g)	sončničnega olja
	lupinica ½ pomaranče
30 g	naribanega korenja
1	srednje veliko jajce
Kremni preliv: 15 g masla, zmečanega, 40 g sladkorja v prahu, 40 g polnomastnega smetanovega sira, ½ žlička pomarančnega soka	

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte sončnično olje, pomarančno lupino, naribano korenje in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s ☆<sub>3</sub>. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
5. Za preliv zmešajte maslo, sladkor v prahu, smetanov sir in pomarančni sok. Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Pustite, da se torta ohladi, nato dodajte zgornjo plast.

### 6.3 Samodejno odmrzovanje

Samodejno odmrzovanje	Teža	Gumb	Postopek
Meso/ribe/ perutnina  (Cela riba, ribje palčke, ribji fileji, piščančja bedra, piščančje prsi, mleto meso, zrezki, karéji, burgerji, klobase)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka.</li> <li>Ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite, prerazporedite in ločite. Tanke dele in vroče dele zaščitite s koščki aluminijeve folije.</li> <li>Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo za 15-45 min, dokler v celoti ne odmrzne.</li> <li>Mleto meso: ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite. Če je mogoče, odstranite že odmrznjene dele.</li> </ul> <p> Ni primerno za celega piščanca.</p>
Kruh	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. V primeru večjega kosa (1,0 kg) položite neposredno na vrtljivi podstavek.</li> <li>Ko mikrovalovna pečica zapiska, obrnite, prerazporedite in odstranite že odmrznjene rezine.</li> <li>Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo in pustite počivati 5-15 min, dokler v celoti ne odmrzne.</li> </ul>



Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte tudi teže posode.

Za hrano, ki je težja ali lažja od količin, navedenih na seznamu, uporabite ročno delovanje.

Končna temperatura bo različna in odvisna od začetne temperature.

Zrezki in karéji naj bodo zamrznjeni v enem sloju (ne eden na drugem).

Mleto meso naj bo zamrznjeno v čim tanjši obliki.

## 6.4 Pogrevanje hrane in pijače

Hrana/pijača	Količina -g/ml-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda
Mleko, 1 sk	150	800 W	1	ne pokrivajte
Voda, 1 sk	150	800 W	1-2	ne pokrivajte
6 sk	900	800 W	10-12	ne pokrivajte
1 posoda	1000	800 W	11-13	ne pokrivajte
Jed na krožniku	400	800 W	3-6	na omako pokapajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte
Juha/obara	200	800 W	1-2	pokrijte, premešajte med pogrevanjem
Zelenjava	500	800 W	4-5	po potrebi dodajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte
Meso, 1 rezina <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	na tanko prelijte z omako, pokrijte
Ribji file <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	pokrijte
Torta, 1 rezina	150	400 W	½	postavite v nizko posodo
Hrana za dojenčke, 1 kozarec	190	400 W	1	preložite v primerno posodo za mikrovalovne pečice ter po segrevanju dobro premešajte in preverite temperaturo
Topljenje margarine ali masla <sup>1)</sup>	50	800 W	½	pokrijte
Topljenje čokolade	100	400 W	2-3	občasno premešajte

<sup>1)</sup> ohlajeno

## 6.5 Odmrzovanje

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Golaž	500	240 W	8-12	na polovici odmrzovanja premešajte	10-30
Torta, 1 rezina	150	80 W	2-5	postavite v nizko posodo	5
Sadje	250	240 W	4-5	enakomerno razporedite, na polovici odmrzovanja obrnite	5

## 6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Ribji file	300	800 W	10-12	pokrijte	2
Jed na krožniku	400	800 W	9-11	pokrijte, premešajte po 6 minutah	2

## 6.7 Kuhanje

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Brokoli/Grah	500	800 W	9-11	dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte	-
Korenje	500	800 W	10-12	narežite na obročke, dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte	-
Peče	1000	800 W	19-21	začinite po okusu, vstavite v plitvo posodo in obrnite okrog na polovici kuhanja	10
Ribji file	200	800 W	3-4	začinite po okusu, položite v plitko posodo za narastke, pokrijte	2




Če pečica deluje v katerem koli načinu 3 minute ali dlje, bo ventilator vključen še 2 minuti po koncu kuhanja. Odprite vratca in pečica se bo zaustavila, zaprite vratca in znova se bo zagnala, dokler ne potečeta 2 minuti (vklj. čas odpiranja vratc). Če pečica deluje manj kot 3 minute, se ventilator ne bo vključil.

## 7. NAPOTKI IN NASVETI

### 7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

Posoda	Varno	Opombe
Aluminijeva folija/ posode iz alu-folije	✓ / ✗	Manjše koščke aluminijeve folije lahko uporabite za zaščito hrane pred pregrevanjem. Folija naj bo vsaj 2 cm oddaljena od notranjih sten pečice, saj bo povzročila iskrenje. Posode iz aluminijeve folije niso priporočljive, razen če tako navaja proizvajalec (pazljivo preberite navodila).
Porcelan in keramika	✓ / ✗	Porcelan, lončeni izdelki, glazirani glineni izdelki in kostni porcelan so običajno primerni za uporabo, razen če vsebujejo kovinske okraske.
Steklovina, npr. Pyrex®	✓	Pri uporabi steklovine bodite posebej pazljivi, saj se lahko pri prehitrem segrevanju razbije ali počni.
Kovina	✗	Uporaba kovinskih posod v mikrovalovni pečici ni priporočljiva, saj povzročajo iskrenje, kar lahko povzroči požar.
Plastika/stiropor npr. posode za hitro hrano	✓	Bodite previdni, saj se nekatere posode pri visokih temperaturah zvijajo, topijo ali razbarvajo.
Vrečke za zamrzovalnik/ pečenje	✓	Morate jih preluknjati in omogočiti uhajanje pare. Preverite, ali je vrečka primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastičnih ali kovinskih vrvic, saj se lahko stopijo ali zaradi iskrenja celo vnamejo.
Papir - krožniki, kozarci in kuhinjske brisače	✓	Uporabljajte samo za pogrevanje ali za vpijanje vlage. Bodite previdni, saj predolgo segrevanje lahko povzroči požar.
Slamnate in lesene posode	✓	Pri segrevanju bodite vedno prisotni, saj pregrevanje lahko povzroči požar.
Recikliran papir in časopis	✗	Lahko vsebuje sledove kovin, kar bo povzročilo iskrenje in nevarnost požara.

## 7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

Nasveti za kuhanje z mikrovalovi	
Sestava	Hrana, ki vsebuje veliko maščob ali sladkorja (npr. razni pudingi, potice), se hitro segreje. Bodite previdni, saj predolgo segrevanje lahko povzroči požar.
Velikost	Za čim bolj enakomerno kuhanje naj bodo kosi hrane čim bolj enake velikosti.
Temperatura hrana	Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Hrano, ki vsebuje nadev, (npr. krofe z marmelado), prebodite in tako omogočite sproščanje toplote ali pare.
Razporedite	Najdebelejše dele hrane, (kot so npr. piščančja bedra), postavite čim bolj na rob krožnika.
Pokrijte	Uporabljajte perforirano folijo za mikrovalovne pečice ali ustrezen pokrov.
Prebodite	Hrano z lupino, kožo ali membrano, (kot je npr. krompir, ribe, piščanec in klobase), morate pred kuhanjem ali segrevanjem prebosti na več mestih, sicer lahko nakopičena para povzroči eksplozijo hrane.  <b>POMEMBNO!</b> jajc, tudi že zakrknjenih ali trdo kuhanih, ne segrevajte z mikrovalovi, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem kuhanju.
Mešajte, obračajte in prerazporejajte	Če želite, da je hrana enakomerno kuhana, jo morate med kuhanjem mešati, obračati in prerazporejati. Mešajte in prerazporejajte jo vedno od zunanjega roba proti središču.
Počivanje	Po kuhanju je potrebno jed nekaj časa pustiti, da toplota omogoči enakomerno porazdelitev po hrani.
Zaščitite	Te dele hrane, (npr. noge in perutnice pri piščancu), lahko zaščitite z manjšimi koščki folije, ki odbija mikrovalove.



Če želite preprečiti opekline, za odstranjevanje živil iz pečice uporabite temu namenjena držala ali pa rokavice. Posode, vrečke s pokovko, vrečke za kuhanje v mikrovalovnih pečicah ipd. Vedno odpirajte tako, da so obrnjene proč od obraza in rok, ter se tako izognite opeklina. Pri odpiranju vrat pečice bodite vedno obrnjeni proč in se tako izognite možnosti opeklina zaradi pare in vročine. Nadevano pečeno hrano po segrevanju narežite, da sprostite paro in se izognete opeklina.



## 8. KAJ STORITI, ČE

Težava	Preverite, ali . . .
Mikrovalovna pečica ne deluje pravilno?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varovalke v škatli z varovalkami delujejo.</li> <li>• Je morda prišlo do izpada toka.</li> <li>• Če varovalke še naprej pregorevajo, se obrnite na usposobljenega električarja.</li> </ul>
Način mikrovalov ne deluje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• So vrata dobro zaprta.</li> <li>• So tesnila vrat in njihove naležne površine čiste.</li> <li>• Tipka <b>START</b> je bila pritisnjena.</li> </ul>
Vrtljivi podstavek se ne vrti?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je nosilec vrtljivega podstavka pravilno postavljen na pogon.</li> <li>• Posoda v pečici ne sega preko roba vrtljivega podstavka.</li> <li>• Hrana ne sega preko roba vrtljivega podstavka in preprečuje njegovo vrtenje.</li> <li>• Ni pod vrtljivim podstavkom morda kakšen tujek.</li> </ul>
Mikrovalovna pečica se noče izklopiti?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekinite stik aparata z varovalkami.</li> <li>• Pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX.</li> </ul>
Notranja osvetlitev ne deluje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokličite vašega pooblaščenega serviserja ELECTROLUX. Notranjo lučko lahko zamenja samo usposobljen pooblaščen serviser ELECTROLUX.</li> </ul>
Hrana se segreva dlje časa, kot se je včasih?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavite daljši čas kuhanja (dvojna količina = skoraj dvojni potreben čas), oz.</li> <li>• če je hrana hladnejša kot običajno, med segrevanjem občasno obrnite hrano, oz.</li> <li>• Nastavite višjo moč.</li> </ul>
Ali se vrata ne bodo odprla zaradi izpada energije?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pazljivo odprite vrata tako, da navzven potegnete spodnji desni rob stekla vrat.</li> </ul>


## 9. SPECIFIKACIJE

Napetost (AC - izmenični tok)	220-240 V, 50 Hz, enofazna
Spletno distribucijo varovalke/stikalo	Najmanj 10 A
Poraba energije:	Mikrovalovi 1.25 kW
Izhodna moč:	Mikrovalovi 800 W (IEC 60705)
Frekvenca mikrovalov	2450 MHz <sup>1)</sup> (skupina 2 / razred B)
Zunanje dimenzije:	MBB1756SE 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (G)
Dimenzije odprtine	285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (G) <sup>2)</sup>
Kapaciteta pečice	17 litrov <sup>2)</sup>
Vrtljivi podstavek	ø 272 mm, steklo
Teža	pribl. 16 kg


- <sup>1)</sup> Izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011. Skladno s tem standardom je izdelek razvrščen kot naprava skupine 2 razreda B. Skupina 2 pomeni, da naprava namenoma ustvarja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja, ki ga uporablja za toplotno obdelavo hrane. Razred B pomeni, da je naprava primerna za uporabo v domačih gospodinjstvih.
- <sup>2)</sup> Notranjo kapaciteto je mogoče izračunati z merjenjem največje širine, globine in višine. Dejanska kapaciteta, namenjena hrani, je manjša.

## 10. OKOLJSKE INFORMACIJE

Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energetske učinkovitosti E.

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo.

Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav.

Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstviškimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

# SADRŽAJ

1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI.....	76
2. INSTALACIJA .....	80
3. PREGLED UREĐAJA .....	84
4. PRE PRVE UPOTREBE .....	85
5. RUKOVANJE .....	86
6. TABELE ZA KUVANJE .....	89
7. SAVETI I NAZNAKE.....	95
8. ŠTA UČINITI AKO .....	97
9. SPECIFIKACIJE .....	98
10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE.....	98

## МИ МИСЛИМО НА ВАС

Hvala Vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Napravili smo ga tako da Vam tokom mnogo godina pruži besprekorne performanse, uz inovativnu tehnologiju koja pojednostavljuje život - funkcije koje nećete naći na običnim uređajima. Molimo Vas da odvojite nekoliko minuta i pročitate uputstvo da biste dobili najbolje rezultate.

### Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Региструјте свој производ ради боље услуге:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**




Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ


Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о заштити животне средине

Подложне су променама без претходне најаве.

## 1. ⚠️ VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI

Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom.

Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje na visinama preko 2000 m.



**VAŽNO! VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI:**  
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA  
SLUČAJU POTREBE.



### **UPOZORENJE!**

Ne koristite uređaj bez rotacionog stola i podrške za rotacioni sto. Ne koristite uređaj kada je prazan.



### **UPOZORENJE!**

Ako su vrata ili pečati vrata oštećeni, ne sme se rukovati retnom dok se ne opravi od strane kompetentne osobe.



### **UPOZORENJE!**

Opasno je za bilo koga ko nije kompetentna osoba da izvrši uslugu ili opravi uređaj koji uključuje uklanjanje poklopca koji daje zaštitu od izlaganja energiji mikrotalasne pećnice.



### **UPOZORENJE!**

Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama, pošto mogu lako da eksplodiraju.

Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i za slične primene, na primer: u kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u kućama na farmama; za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim rezidencijalnim objektima; u uslužnim objektima koji nude prenoćište sa doručkom.

Koristite samo posude i pribor koji su predviđeni za mikrotalasne.

Метални контејнери за храну и пиће нису допуштени у току кувања путем микроталасне пећнице.

Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada koristite plastične, papirne ili druge zapaljive posude za hranu za jednokratnu upotrebu.

Mikrotalasna rerna je namenjena za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje grejnih jastučića, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnih predmeta može da izazove rizik od povrede, zapaljenja ili požara.

Ako se pri zagrevanju hrane pojavi dim, **NEMOJTE OTVARATI VRATA**. Isključite pećnicu, izvadite utikač iz utičnice i sačekajte dok hrana ne prestane da se puši. Otvaranje vrata dok se hrana puši može izazvati požar.

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj može dovesti do odloženog eruptivnog ključanja, te je potrebno voditi računa prilikom rukovanja posudom.

Sadržaji flašica za hranjenje i tegli hrana za bebe treba da se promešaju ili protresu a temperatura da se proverí pre konzumacije, kako bi se izbegle opekotine.

Nemojte kuvati jaja u ljusci, niti podgrevati cela tvrdo kuvana jaja u mikrotalasnoj pećnici, jer mogu eksplodirati čak i nakon što se priprema u mikrotalasnoj završi.

## 1.1 Nega i čišćenje

### Vrata:

Da biste uklonili sve tragove prljavštine, redovno čistite obe strane vrata, zaptivke vrata i zaptivne površine mekom, vlažnom krpom. Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje niti metalne strugače da biste očistili staklo na vratima, jer oni mogu izgubiti površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

### Unutrašnji deo pećnice:

Pri čišćenju obrišite sve što je poprskano ili prosuto mekom vlažnom krpom ili sunđerom nakon svake upotrebe pećnice dok je još uvek topla. Za tvrde mrlje koristite blagu sapunicu i obrišite nekoliko puta vlažnom krpom dok se ne uklone svi ostaci. Nemojte skidati filter magnetrona. Vodite računa da blaga sapunica ili voda ne prodru u male otvore na zidovima, što može izazvati oštećenja pećnice. Nemojte prskati sredstava za čišćenje po unutrašnjosti pećnice. Očistite filter magnetrona, unutrašnjost pećnice, rotirajući tanjir i nosač tanjira nakon upotrebe. Oni moraju biti suvi i bez masnoće na sebi. Nakupljena masnoća se može pregrijati i dimiti, ili zahvatiti požar.

### Spoljašnji deo pećnice:

Spoljašnji deo pećnice može se lako očistiti blagom sapunicom i vodom. Vodite računa da se sapunica obriše mokrom krpom i spoljašnjost posuši mekim ubrusom.

### Kontrolna tabla:

Otvorite vrata pre čišćenja da biste deaktivirali kontrolnu tablu. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja kontrolne table. Koristeći krpu natopljenu samo vodom nežno obrišite tablu dok ne bude čista. Izbegavajte upotrebu preteranih količina vode. Nemojte koristiti nikakve hemikalije niti abrazivne čistače.

Rotirajući tanjir i nosač tanjira:

Izvadite rotirajući tanjir i nosač tanjira iz pećnice. Operite ih vodom sa blagom sapunicom. Posušite mekom krpom. I Rotirajući tanjir i nosač tanjira mogu se prati u mašini za suđe.



### **VAŽNO!**

Čistite pećnicu u redovnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Ako ne održavate pećnicu u čistom stanju, to može dovesti do propadanja površine, što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i možda dovesti i do opasne situacije.

Треба водити рачуна да се не загуби окретница када се уклањају контејнери са уређаја.



### **VAŽNO!**

Paročistač se ne sme koristiti.

Rerna mikrotalasne pećnice treba da se koristi kao ugrađena.

Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe.



### **UPOZORENJE!**

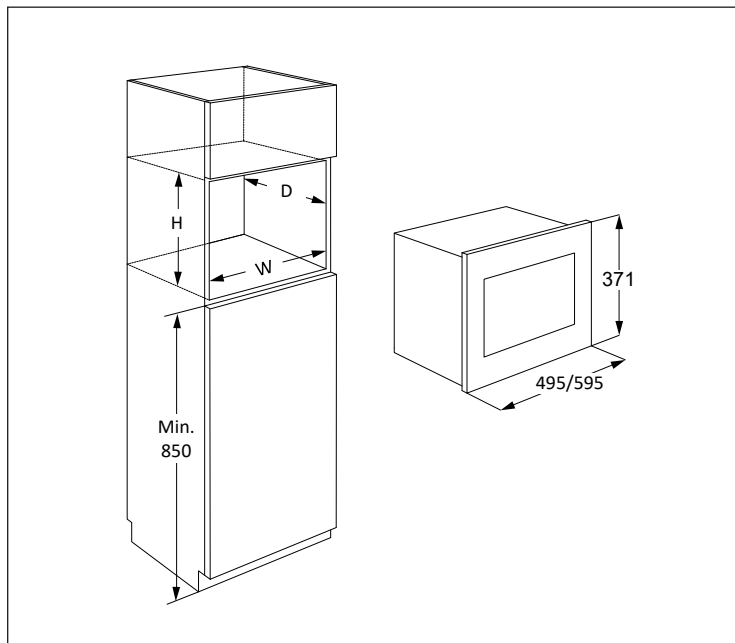
Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku.



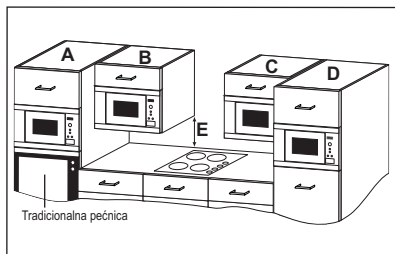
### **VAŽNO!**

Nemojte koristiti komercijalne čistače za pećnice, paročistače, abrazivna, gruba sredstava za čišćenje, ništa što sadrži natrijum hidroksid niti žice za ribanje na bilo kom delu vaše mikrotalasne pećnice.

## 2. INSTALACIJA



Mikrotalasna se može namestiti u položaj A, B, C or D:



Položaj	Veličina udubljenja		
	Š	D	V
A	562	550	360
B+C	562	300	350
D	562	500	350
	562	500	360

Mere u (mm)

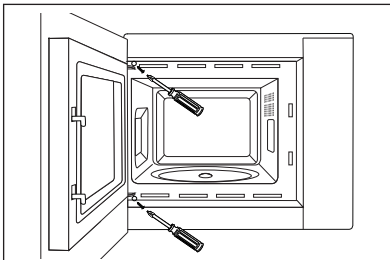
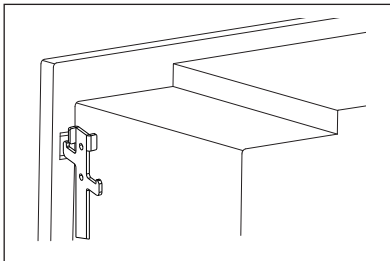
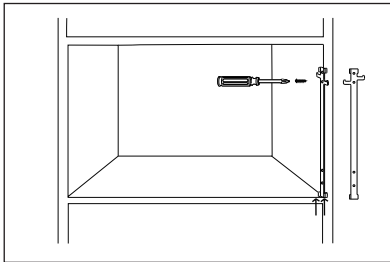
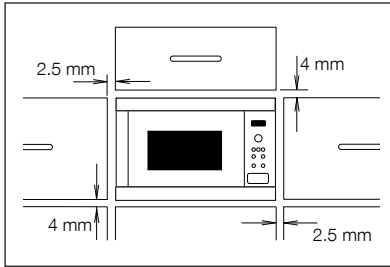
### 2.1 Bezbedna upotreba uređaja

Ako uklopate mikrotalasnu u položaj B ili C:

- Ormarić mora da budu najmanje 500 mm (E) iznad radnog stola i ne sme biti postavljen direktno iznad ploče.
- Ovaj uređaj je testiran i odobren za upotrebu u blizini isključivo kućnih gasnih, električnih i indukcionih ploča za kuvanje.
- Mora se ostaviti dovoljno prostora između ploče za kuvanje i mikrotalasne da bi se sprečilo pregrevanje mikrotalasne pećnice, okolnog ormarića i dodataka.
- Nemojte koristiti ploču za kuvanje bez šerpi kada mikrotalasna pećnica radi.
- Mora se voditi računa kada se rukuje mikrotalasnom pećnicom dok je ploča za kuvanje uključena.

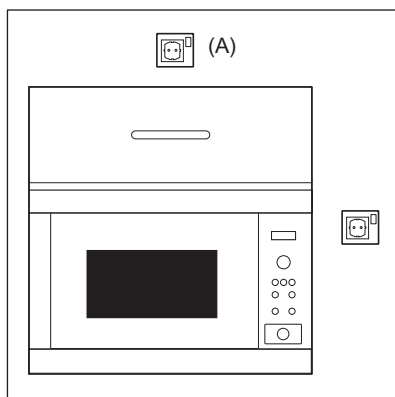


## 2.2 Instaliranje uređaja



1. Uklonite čitavo pakovanje i pažljivo proverite da li ima znakova oštećenja.
2. Ova pećnica je konstruisana tako da se standardno uklopi u kuhinjski deo visine 350 mm. Kada se postavlja u kuhinjski deo visok 360 mm:- Otvrnite i uklonite 4 nogice sa dna pećnice. Rotirajte nogare 90 stepeni i ponovo podesite tako da duga strana bude ispred rerne.
3. Podesite fiksirajuću kuku na desnu stranu kuhinjskog kredenca koristeći dostavljeno uputstvo za upotrebu.
4. Polako i bez primene sile montirajte uređaj na kuhinjski ormarići. Uređaj bi trebalo da se podigne na kuke za učvršćivanje a zatim da se spusti u svoj položaj. Fiksirajte renu na levoj strani koristeći dva dostavljena šrafa.
5. Uverite se da je uređaj stabilan i da nije nagnut. Pobrinite se da se održi razmak od 2.5 mm između vrata ormarića/ kuhinjskog dela iznad vrha okvira (pogledajte dijagram).

## 2.3 Priključivanje uređaja na električno napajanje



- Električna utičnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Ili mora postojati mogućnost da se pećnica izoluje od napajanje ugradnjom prekidača u fiksne instalacije u skladu sa pravilima mreže.
- Električni napojni kabl može zameniti samo električar.
- Ako je dovodni kabl oštećen mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni predstavnik ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla opasnost.
- Utičnica ne sme biti smeštena iza ormarića.
- Najbolji položaj je iznad ormarića, pogledajte (A).
- Priključite uređaj na monofaznu naizmjeničnu struju 220-240 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene utičnice. Utičnica mora imati osigurač od 10 A.
- Pre instalacije, zavežite komad kanapa za napojni kabl pećnice da biste ga lakše provukli kroz otvor i olakšali priključak na poziciju (A) kada se uređaj priključuje.
- Kada ubacujete uređaj u ormarić sa visokom stranama, NEMOJTE zgnječiti električni napojni kabl.
- Ne uranjajte električni kabl niti utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko vrelih ili oštih ivica, kao što su ventilacione oblasti sa vrelim vazduhom na gornjem zadnjem delu pećnice.

## 2.4 Dodatni savet

Nemojte koristiti mikrotalasnu pećnicu da biste zagrejali ulje za prženje u ulju. Temperatura se ne može kontrolisati i ulje se može zapaliti. Da biste pravili kokice, koristite samo posebne mikrotalasne pećnice za pravljenje kokica.

Osobe sa PEJSMEJKEROM treba da se posavetuju sa svojim doktorom ili proizvođačem pejsmejкера o merama predostrožnosti koje se odnose na mikrotalasne pećnice.

Nikada ne sipajte i ne umećite predmete u otvore brave na vratima ili ventilacione otvore. U slučaju prosipanja, odmah isključite i izvucite iz napajanja rernu i pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta.

Nikada ne modifikujte pećnicu ni na koji način.

Koristite samo rotirajući tanjir i nosač tanjira koji su konstruisani za ovu pećnicu. Nemojte uključivati pećnicu bez rotacione ploče.

Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:

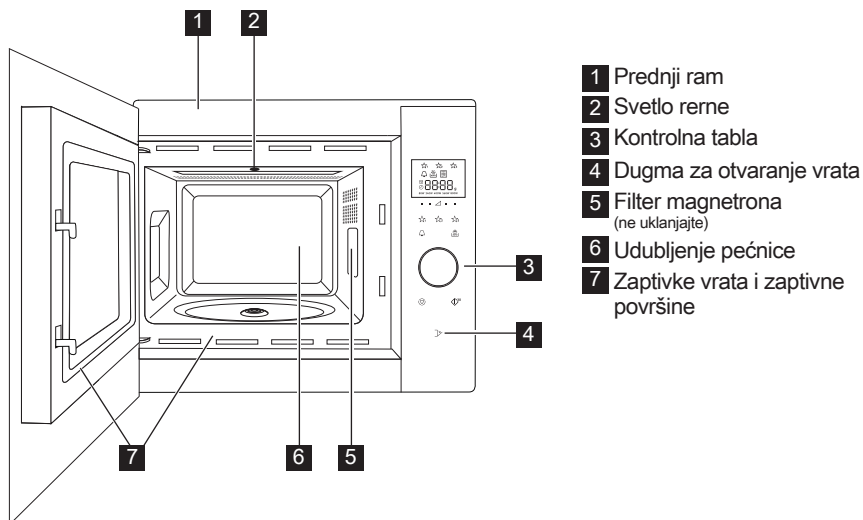
- Pre čišćenja rotacione ploče vodom, ostavite je da se ohladi.
- Ne stavljajte vrelu hranu niti vrelo posuđe na hladnu rotirajući tanjir.
- Ne stavljajte hladnu hranu niti hladno posuđe na vrelu rotirajući tanjir.

Ni proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti odgovornost za štete na pećnici ili fizičke povrede koje nastanu zbog nepoštovanja tačnog postupka električnog priključivanja. Povremeno se na zidovima pećnice ili oko zaptivki vrata i zaptivnih površina mogu formirati vodena para ili kapljice. To je uobičajena pojava i ne znači da mikrotalasna pećnica propušta ili da je neispravna.

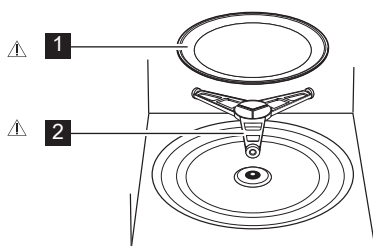
Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

## 3. PREGLED UREĐAJA

### 3.1 Mikrotalasna pećnica



### 3.2 Dodaci



Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

- 1 Rotirajući tanjir
- 2 Nosač tanjira

- Postavite podršku za rotirajući tanjir u zatvorenom pakovanju na podu šupljine.
- Zatim postavite rotirajući tanjir na nosač tanjir.
- Da biste izbegli oštećenje rotirajući tanjir, pobrinite se da podižete posude bez dodirivanja ivice rotacione ploče kada ih vadite iz pećnice.

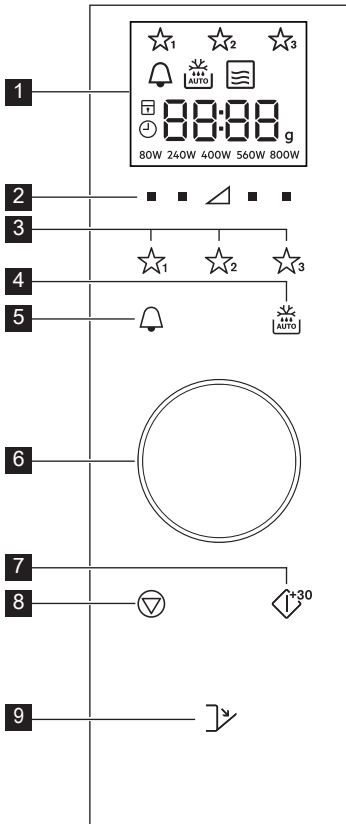
**i** Kada naručite dodatke, molimo vas da napomenete dve stavke: ime dela i ime modela vašem prodavcu ili ovlašćenom ELECTROLUX servisnom agentu.



### UPOZORENJE!

Ne rukujte mikrotalasnom pećnicom bez ovih postavljenih delova.

### 3.3 Kontrolna tabla



#### 1 Indikatori digitalnog prikaza:

☆☆☆ Omiljeni

🔔 Kuhinjski tajmer

🔌 AUTO Automatsko odmrzavanje

📡 Mikrotalasna

□ Zaustavi/Otkazi

🔒 Zaključavanje zarad bezbednosti dece

🕒 Podesite sat

88:88 Prikaz segmenata

g Težina

80W 240W 400W 560W 800W Nivoi snage

2 Nivoi snage dugmadi

3 Omiljena dugmad

4 Dugme za automatsko odmrzavanje

5 Dugme za kuhinjski tajmer

6 Okruglo dugme za Tajmer/Težina

7 Početak/Potvrdi/ Dugme za brzo pokretanje

8 Dugme za zaustavljanje

9 Dugma za otvaranje vrata

## 4. PRE PRVE UPOTREBE

### 4.1 Uključivanje

Kada se rerma po prvi put uključi imate opciju podešavanja sata. Rerna ima 24hr sat.

1. Rerna će se čuti i sve ikone prikaza će se uključiti na pola sekunde. Koristite dugme da biste izabrali da sat bude 'uključen' ili 'isključen'.
- 2a. Da biste isključili sat, okrenite dugme dok prikaz na pokaže 'isključeno', zatim pritisnite dugme **POKRENI**. Rerna je spremna za korišćenje.

**i** Ako ste isključili sat i želite da ga ponovo uključite, dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** i sledite 2b.

**2b.** Da biste uključili sat, okrenite dugme dok prikaz ne pokaže 'uključeno', zatim pritisnite dugme **POKRENI**.

**Primer:** Da podesite sat na 18:45.

1. Rotirajte dugme da biste prilagodili sat.
2. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.
3. Rotirajte dugme da biste prilagodili minute.
4. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

- i** Kada je sat podešen vreme dana će se pokazati na prikazu.

## 4.2 Pripravnost (Režim ekonomičnosti)

Rerna će automatski ući u režim pripravnosti ako se ne koristi u periodu od 5 minuta.

**Primer:** Ako sat nije podešen:

Prikaz će se isključiti.

Da biste izašli iz režima pripravnosti, pritisnite bilo koje dugme ili rotirajte dugme.

**Primer:** Ako je sat podešen:

Nakon perioda od 5 minuta, vreme će se prikazati.

## 4.3 Prilagođavanje sata kada je podešen

Možete da prilagodite sat nakon što je vreme podešeno.

**Primer:** Da biste promenili sa 18.45 na 19.50.

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Pritisnite dugme **POKRENI**.
3. Rotirajte dugme dok se '19' ne prikaže.
4. Pritisnite dugme **POKRENI**.
5. Rotirajte dugme dok se '50' ne prikaže.
6. Pritisnite dugme **POKRENI**.

## 4.4 Da biste otkazali sat i podesili pripravnost (Režim ekonomičnosti)

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Rotirajte dugme dok se 'oFF' ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

## 4.5 Zaključavanje zarad bezbednosti dece

Rerna ima funkciju bezbednosti koja sprečava slučajno pokretanje reme od strane deteta. Kada je zaključavanje podešeno, nijedan deo mikrotalasne pećnice neće raditi dok se funkcija zaključavanja ne isključi. Zaključavanje ili otključavanje je samo moguće kada rerna ne radi.

**Primer:** Da biste prebacili na zaključano. Pritisnite i držite dugme **ZAUSTAVI** dok se simbol 'zaključavanje za decu' ne uključi.

**Primer:** Da biste prebacili na otključano. Pritisnite i držite dugme **ZAUSTAVI** dok se simbol 'zaključavanje za decu' ne prebaci na isključeno.

- i** Kada je zaključavanje za decu uključeno, sva dugmad su prikazana osim dugmeta **ZAUSTAVI**.

# 5. RUKOVANJE

## 5.1 Kuvanje u mikrotalasnoj

**Primer:** Da bi se podgrejala supa u trajanju od 2 minuta 30 sekundi na 560 W mikrotalasne energije.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** na desnoj strani trougla dok se '560 W' ne prikaže.
2. Rotirajte dugme da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

- i** IU režimu mikrotalasnog kuvanja, možete da prilagodite nivo snage reme pritiskajući dugme direktno ispod neophodnog podešavanja.

Možete da podesite nivo snage kada rerna radi pritiskajući i držeći obavezno dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** dok novo

podešavanje snage ne bude osvetljeno na prikazu. Previsoka jačina struje i predugo vreme pripreme mogu pregrejati hranu i izazvati požar.

Ako je 800 W izabrano onda je maksimalno vreme mikrotalasne pećnice koje može da se unese 15 minuta.

Ako rerna radi u bilo kojem režimu 3 minuta ili duže, ventilator će ostati uključen na 2 minuta nakon što se kuvanje okonča. Otvorite vrata i zaustaviće se, zatvorite vrata i ponovo će se pokrenuti dok se 2 minuta ne okončaju (uključujući vreme otvaranja vrata). Ako rerna radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.

Nakon kuvanja pokretni sto će nastaviti da se rotira dok se činija za kuvanje ne vrati na svoju prvobitnu početnu poziciju. Svetlo unutrašnjosti će ostati upaljeno do

završetka rotacije, ili na 5 sekundi (štagod traje duže). Rerna će se čuti kada se završi. Ako su vrata otvorena u toku ovog procesa, rotacija će se zaustaviti.

## 5.2 Nivoi snage

Podešavanje snage	Preporučena upotreba
800 W/JAKO	Koristi se za brzo kuvanje ili zagrevanje, (npr. supe, dinstanih jela, konzervirane hrane, toplih napitaka, povrća, ribe itd).
560 W	Koristi se za duže kuvanje guste hrane, kao što su pečeni but, vekna od mesa i glazirani obroci, takođe z osetljiva jela, kao što su sos od sira i vrlo meki kolači. Na ovom nivou snage sos se neće prekuvati i hrana će se ravnomerno kuvati bez prekuvanja sa strane.
400 W	Za gustu hranu za koju je potrebno dugo vreme pripreme kada se kuva na tradicionalan način, (npr. jela od govedine), savetuje se korišćenje ovog podešavanja da biste osigurali da meso bude mekano.
240 W/ODMR ZAVANJE	Za odmrzavanje odaberite ovaj nivo snage da biste osigurali da se jela ravnomerno odmrznu. Ova vrednost snage je idealna za lagano ključanje pirinča, testenina, knedli i kuvanje pudinga od jaja.
80 W	Za blago odmrzavanje, (npr. kremastih kolača ili peciva).
0 W	Za stajanje/kuhinjski tajmer.

W = VAT

## 5.3 Smanjena jačina energije

Način kuvanja	Standardno vreme	Smanjena jačina energije
Mikrotalasna 800 W	15 minuta	Mikrotalasna 560 W

## 5.4 Prilagođavanje vremena kuvanja u toku kuvanja

Možete da prilagodite vreme kuvanja u toku kuvanja.

**Primer:** Da biste dodali 2 minuta (120 sekundi) koristeći dugme **POKRENI**.

- Četiri puta pritisnite dugme **POKRENI**.  
Vreme kuvanja će se povećati za 120 sekundi.

## 5.5 Korišćenje dugmeta za zaustavljanje


Jednom pritisnite dugme **ZAUSTAVI** da biste ušli u režim Pauze.

Pritisnite ponovo dugme **ZAUSTAVI** da biste otkazali vreme kuvanja.

## 5.6 Kuhinjski tajmer

Da biste podesili kuhinjski tajmer.

- Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
- Rotirajte dugme da biste uneli vreme.
- Pritisnite dugme **POKRENI**. Tajmer će se automatski pokrenuti.

 Vreme može da se poveća kada tajmer rati rotirajući dugme ili pritiskajući dugme **POKRENI**. Funkcija tajmera može da se koristi samo kada rerna ne radi.

## 5.7 Brzo pokretanje

Možete odmah da započnete kuvanje na 800 W/**VISOKO** na 30 sekundi pritiskajući dugme **POKRENI**.

 Da biste dodali više vremena pritisnite dugme **POKRENI**.

## 5.8 Utišano

Da biste isključili zvuk.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** 3 puta dok se 'Soun' (Zvuk) ne prikaže.
2. Rotirajte dugme dok se 'OFF' ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

Da biste uključili zvuk.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** 3 puta dok se 'Soun' (Zvuk) ne prikaže.
2. Rotirajte dugme dok se 'on' ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

## 5.9 Pauza

Da biste pauzirali dok mikrotalasna pećnica radi.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI** ili otvorite vrata.
2. Rerna će pauzirati do 5 minuta.
3. Pritisnite **POKRENI** da biste nastavili da kuvate.

## 5.10 Omiljeni

Rerna ima 3 omiljena recepta.


☆<sub>1</sub> Omekšati puter


☆<sub>2</sub> Otopiti čokoladu

☆<sub>3</sub> Kolač u šolji

**Primer:** Za omekšavanje putera.

1. Jednom pritisnite dugme **OMILJENO 1**.
2. Rotirajte dugme da biste ušli u težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

 Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene. Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Nivoi snage za unapred podešene Omiljeno recepte ne može da se prilagoditi. 1-4 kolača u šolji mogu da se kuvaju.

 **UPOZORENJE!** Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi.

Pazite na čokoladu jer može da se pregreje i zagori.

Da biste pregazili Omiljeno za svoje recepte.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** da biste izabrali snagu.
2. Rotirajte dugme da biste ušli u željeno vreme kuvanja.
3. Pritisnite i držite dugme **OMILJENO** koje želite da podesite dok ne čujete zvučni signal i dok se zvezdica za omiljeno na prikaže.

Da biste ponovo podesili Omiljeno na fabričko podešavanje.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI**.
2. Pritisnite i držite **SNAGU ZAGREVANJA 400 W** na 3 sekunde. Rerna će resetovati Omiljeno na fabrička podešavanja.

## 5.11 Automatsko odmrzavanje


Automatsko odmrzavanje automatski radi da bi ispravilo režim kuvanja i vreme kuvanja bazirano na težini hrane.

Možete da izaberete od 2 menija za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/Riba/Divljač
2. Automatsko odmrzavanje: Hleb

**Primer:** Da biste odmrzli 0,2 kg šnicle.


1. Izaberite meni za automatsko odmrzavanje jednom pritiskajući dugme **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Rotirajte dugme da biste izabrali težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

 Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene. Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Prilagođavanje vremena/napajanja nije dostupno u automatsko odležavanju.



## 6. TABELE ZA KUVANJE

### 6.1 Omiljeni

Omiljeni	Težina	Dugme	Postupak
Omekšati puter	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stavite puter u pireks činiju. Dobro promešajte nakon kuvanja.</li> </ul>
Otopiti čokoladu	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izlomite čokoladu u male delove. Stavite čokoladu u pireks činiju. Mešajte kada se čuje zvučni signal. Dobro promešajte nakon kuvanja.</li> </ul> <p> <b>UPOZORENJE!:</b> Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi. Pazite na čokoladu jer može da se pregreje i zagori.</p>
Kolač u šolji	1-4 šolje	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Napravite kolač po receptu. Stavite šolju na kraj pokretnog dela. Stanite na 30 sekundi nakon kuvanja.</li> </ul>

### 6.2 Recepti za kolač u šolji

Kolač u šolji od putera od kikirikija	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2 kašike (30 g)	mekog braon šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
¼ kašičica	ekstrakta od vanile
2 kašike (30 g)	putera od kikirikija
1	jaje srednje veličine

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt od vanile, puter od kikirikija i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Na vrh stavite istopljenu čokoladu.

Savet: Ako više volite koristite puter od komadića kikirikija.

Kolač u šolji od limuna	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
1 kašičica	kore od limuna
1	jaje srednje veličine
Preliv: 1 kašičica soka od limuna pomešanih sa 2 kašičice sitnog šećera	

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, koru od limuna i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
5. Napravite preliv dodajući sok od limuna sa sitnim šećerom.
6. Nakon kuvanja, izvadite kolač, izbodite vrh i pospite preliv preko kolača, ostavite da stoji 30 sekundi.

Bogati čokoladni kolač u šolji	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2 kašike (12 g)	kakaa u prahu
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
¼ kašičica	ekstrakta od vanile
1	jaje srednje veličine

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dekorirajte sa naslagom puter krema od čokolade.

Savet: Da biste napravili kolač u šolju od čokoladne narandže zamenite ekstrakt vanile sa ½ kašičice ekstrakta narandže.

Kolač u šolji od maline	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
½ kašičica	ekstrakta od vanile
1	jaje srednje veličine
1½ kašike	pekmeza od maline bez semenki

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro promešajte.
3. Dodajte pekmez koristeći kašiku tako da se ubaci u mešavinu.
4. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
5. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dekorirajte sa naslagom vanila krema od putera.

Kolač iz šolje od komadića jabuke	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2 kašike (30 g)	mekog braon šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
¼ kašičica	cimeta u prahu
1½ kašike (15 g)	ulja
1	jaje srednje veličine
1½ kašike (30 g)	sosa od jabuke
polo (7 g)	digestivnih biskvita, izlomljenih

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke (osim biskvita) u šolju, dobro promešajte sa viljuškom.
  2. Dodajte ulje i jaje, dobro promešajte.
  3. Pažljivo dodajte sos od jabuke koristeći kašiku tako da se pomeša sa mešavinom.
  4. Na vrh stavite izdrobljeni biskvit.
  5. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
  6. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
- Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dodajte kuglu sladoleda od vanile.



**UPOZORENJE!** Sos od jabuke će biti vruć.




Kolač u šolji od šargarepe	
Sastojci za 1 šolju:	
2 kašike (20 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	braon šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
¼ kašičica	cimeta u prahu
¼ kašičica	muskatnog oraščića u prahu
1 tbsp	mlevenih lešnika
1½ kašike (15 g)	ulja
	kora od ½ narandže
30 g	izrendane šargarepe
1	jaje srednje veličine
Preliv od krema: 15 g putera, otopljenog 40 g šećera u prahu, 40 g punomasnog krem sira, ½ kašičica soka od narandže	


Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
  2. Dodajte ulje, koru od narandže, izrendanu šargarepu i jaje, dobro promešajte.
  3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
  4. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
  5. Napravite preliv mešajući puter, šećer u prahu, krem sir i sok od narandže.
- Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Pustite da se kolač ohladi, zatim dodajte preliv.

## 6.3 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje	Težina	Dugme	Postupak
Meso/riba/živalsko meso  (Cela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileće grudi, mleveno meso, odrezak, kotleti, pljeskavice, kobasice)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stavite hranu u porculansku posudu na sredinu rotacione ploče.</li> <li>• Kada se čuje zvonce, okrenite hranu, rasporedite i odvojite. Zaštitite tanke delove i topla mesta aluminijumskom folijom.</li> <li>• Nakon odmrzavanja, umotajte u aluminijumsku foliju 15-45 min, dok se dobro ne odledi.</li> <li>• Mleveno meso: Kada se čuje zvonce, okrenite hranu. Uklonite odmrznute delove ako je moguće.</li> </ul> <p> Nije pogodno za celo pile.</p>
Hleb	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasporedite u porculanskoj posudi na sredini rotacione ploče. Za 1,0 kg rasporedite direktno na rotirajući tanjir.</li> <li>• Kada se čuje zvonce, okrenite, rasporedite i uklonite odmrznute kriške.</li> <li>• Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijumskom folijom i neka stoji 5-15 min, dok ne bude dobro odležano.</li> </ul>

-  Unesite samo težinu hrane. Nemojte uključiti težinu posude. Za hranu koja je teža ili lakša od težina/kvantiteta koji se nalazi na tabeli, koristite manuelno rukovanje. Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature. Odresci i kotleti treba da budu zamrznuti u jednom sloju. Mleveno meso treba da bude zamrznuto u tankom obliku.

## 6.4 Zagrevanje hrane i pića

Hrana/piće	Količina -g/ml-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način
Mleko,, 1 šolja	150	800 W	1	ne poklapati
Voda, 1 šolja	150	800 W	1-2	ne poklapati
6 šolja	900	800 W	10-12	ne poklapati
1 porcija	1000	800 W	11-13	ne poklapati
Obrok za jedan tanjir	400	800 W	3-6	poprskajte malo vode po sosu, poklopite, promešajte na polovini zagrevanja
Supa/paprikaš	200	800 W	1-2	poklopite, promešajte nakon zagrevanja
Povrće	500	800 W	4-5	ako treba, dodati malo vode, poklopite, promešajte na polovini zagrevanja
Meso, 1 kriška <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	tanko rasporedite sos po vrhu, poklopite
Riblji file <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	poklopite
Kolač, 1 kriška	150	400 W	½	stavite u porculansku posudu
Hrana za bebe, 1 tegla	190	400 W	1	prebacite u odgovarajuću posudu za mikrotalasnu, nakon zagrevanja dobro promešajte i proverite temperaturu
Topljenje margarina ili putera <sup>1)</sup>	50	800 W	½	poklopite
Topljenje čokolade	100	400 W	2-3	povremeno promešajte

<sup>1)</sup> od hladne/og

## 6.5 Odmrzavanje

Hrana	Količina -g-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Gulaš	500	240 W	8-12	promešajte na polovini odmrzavanja	10-30
Kolač, 1 kriška	150	80 W	2-5	stavite u porculansku posudu	5
Voće	250	240 W	4-5	rasporedite ravnomerno, okrenite na polovini odmrzavanja	5

## 6.6 Kuvanje od odmrznutog

Hrana	Količina -g-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Riblji file	300	800 W	10-12	poklopite	2
Obrok od jednog tanjira	400	800 W	9-11	poklopite, promešajte nakon 6 minuta	2

## 6.7 Kuvanje

Hrana	Količina -g-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Prokule/ Grašak	500	800 W	9-11	dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja	-
Šargarepa	500	800 W	10-12	isecite na kolutove, dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja	-
Pečenja	1000	800 W	19-21	začinite po ukusu, stavite u plitku posudu, okrenite na pola kuvanja	10
Riblji file	200	800 W	3-4	začinite po ukusu, stavite u porculansku posudu, poklopite	2




Ako rerna radi u bilo kojem režimu 3 minuta ili duže, ventilator će ostati uključen na 2 minuta nakon što se kuvanje okonča. Otvorite vrata i zaustaviće se, zatvorite vrata i ponovo će se pokrenuti dok se 2 minuta ne okončaju (uključujući vreme otvaranja vrata). Ako rerna radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.


## 7. SAVETI I NAZNAKE

### 7.1 Bezbedno posuđe za mikrotalasnu

Posuđe	Bezbedno za mikrotalasnu	Komentari
Aluminijumska folija/ posude od aluminijumske folije	✓ / ✗	Mali komadi aluminijumske folije mogu se koristiti za zaštitu hrane od pregrevanja. Držite foliju najmanje 2 cm od zidova pećnice, jer može doći do varničenja. Posude od folije nisu preporučljive, osim ako ih navodi proizvođač pažljivo sledite uputstva.
Porcelan i keramika	✓ / ✗	Porcelan, grnčarija, glazirano glineno posuđe i arkopal su obično pogodni, osim onih sa metalnim ukrasima.
Stakleno posuđe, npr. Pyrex®	✓	Treba voditi računa prilikom korišćenja staklenog posuđa, jer može popucati ili napuknuti ako se naglo zagreva.
Metal	✗	Ne preporučuje se upotreba metalnog posuđa prilikom upotrebe mikrotalasne energije, jer može stvarati varnice, koje mogu izazvati požar.
Plastične/polistirolske posude, npr. za brzu hranu	✓	Mora se voditi računa, jer se neke posude deformišu, tope ili gube boju pri visokim temperaturama.
Kese za zamrzivač/pečenje	✓	Moraju se probosti da bi para mogla da izlazi. Proverite da li su kese odgovarajuće za upotrebu u mikrotalasnoj. Nemojte koristiti plastične ili metalne vezice, jer se mogu istopiti ili zapaliti zbog varničenja metala.
Papir - tanjiri, šolje i kuhinjski papir	✓	Koristite samo za zagrevanje ili upijanje vlage. Mora se voditi računa, jer pregrevanje može izazvati požar.
Slamnate i drvene posude	✓	Uvek nadgledajte pećnicu kada koristite ove materijale, jer pregrevanje može izazvati požar.
Reciklirani papir i novine	✗	Mogu sadržati ekstrakte metala koji će izazvati „varničenje“ i mogu izazvati požar.

## 7.2 Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici	
Sastav	Hrana bogata masnoćom ili šećerom (npr. božićni puding, pite od jabuka) zahteva kraće vreme zagrevanja. Mora se voditi računa, jer pregrevanje može izazvati požar.
Veličina	Radi ravnomernog kuvanja napravite sve jednake komade.
Temperatura hrane	Početna temperatura hrane utiče na količinu vremena potrebnog za kuvanje. Zaseći hranu sa nadevima, (npr. krofne sa džemom), da biste oslobodili toplotu ili paru.
Rasporedite	Stavite najdeblje delove hrane prema spoljašnjem delu posude, (npr. pileće batake).
Poklopac	Koristite prijanjajuću foliju sa otvorima za mikrotalasnu ili odgovarajući poklopac.
Probadite	Hrana sa ljuskom, korom ili opnom mora se probosti na nekoliko mesta pre kuvanja ili zagrevanja zbog nagomilavanja pare, što može izazvati eksploziju hrane, (npr. krompira, ribe, piletine, kobasice).  <b>VAŽNO!</b> Jaja se ne smeju zagrevati pomoću mikrotalasne energije, jer mogu eksplodirati, čak i nakon što se kuvanje završi, (npr. poširana, tvrdo kuvana).
Promešajte, okrenite, rasporedite	Radi ravnomernog kuvanja neophodno je promešati, okrenuti i rasporediti hranu tokom pripreme. Uvek promešajte i rasporedite od spoljašnje strane prema centru.
Stajanje	Nakon kuvanja neophodno je vreme stajanja koje omogućava da se toplota ravnomerno rasporedi kroz hranu.
Zaštite	Topli delovi mogu se zaštititi malim komadima folije, koja odbija mikrotalase, (npr. pileće noge i krila).

-  Koristite krpe za hvatanje vrelih sudova ili zaštitne rukavice za rernu kada vadite hranu iz pećnice da biste sprečili opekotine. Posude, aparate za kokice, kese za pečenje u rerni itd. uvek otvarajte na udaljenosti od lica i ruku da bi ste izbegli opekotine od pare. Uvek se odmaknite od vrata pećnice kada ih otvarate da biste izbegli opekotine od ispuštene pare i toplote. Isecite punjenu pečenu hranu nakon zagrevanja da biste oslobodili paru i izbegli opekotine.



## 8. ŠTA UČINITI AKO

Problem	Proverite da li . . .
Mikrotalasna ne radi pravilno?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osigurači u kutiji sa osiguračima rade.</li> <li>• Nije nestalo struje.</li> <li>• Ako osigurači nastave da pregorevaju, obratite se kvalifikovanim električaru.</li> </ul>
Mikrotalasni režim ne radi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vrata su pravilno zatvorena.</li> <li>• Zaptivke vrata i njihove površine su čiste.</li> <li>• Dugme <b>POKRENI</b> je pritisnuto.</li> </ul>
Rotirajući tanjir se ne okreće?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nosač tanjira je pravilno spojen sa pogonom.</li> <li>• Posuda za pečnicu ne prelazi preko rotacione ploče.</li> <li>• Hrana ne prelazi preko ivice rotacione ploče sprečavajući je da se okreće.</li> <li>• Nema ništa u udubljenju ispod rotacione ploče.</li> </ul>
Mikrotalasna neće da se isključi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isključite uređaj sa napajanja.</li> <li>• Pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta.</li> </ul>
Unutrašnje svetlo ne radi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozovite svog ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta. Unutrašnje svetlo može da zameni kvalifikovani ovlašćeni ELECTROLUX servisni agent.</li> </ul>
Hrani je potrebno više vremena za zagrevanje i kuvanje nego pre?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podesite duže vreme kuvanja (dupla količina = skoro duplo vreme) ili,</li> <li>• Ako je hrana hladnija nego obično, okrećite je s vremena na vreme ili,</li> <li>• Podesite veću postavku snage.</li> </ul>
Vrata se neće otvoriti usled nestanka struje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pažljivo otvorite vrata tako što ćete ih povući od vas pri donjoj desnoj strani ugla staklenih vrata.</li> </ul>

## 9. SPECIFIKACIJE

Napon AC napajanja		220-240 V, 50 Hz, jednofazni
Osigurač na liniji napajanja		Минимум 10 А
Potrebna AC snaga:	Mikrotalasna	1.25 kW
Izlazna snaga:	Mikrotalasna	800 W (IEC 60705)
Frekvencija mikrotalasa		2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / klasa B)
Spoljašnje dimenzije:	MBB1756SE	595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (D)
Unutrašnje dimenzije		285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (D) <sup>2)</sup>
Kapacitet pećnice		17 litara <sup>2)</sup>
Rotirajući tanjir		ø 272 mm, staklena
Težina		oko 16 kg

<sup>1)</sup> Ovaj proizvod zadovoljava zahteve Evropskog standarda EN55011.


U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao oprema 2. grupe B klase. Grupa 2 znači da uređaj namerno proizvodi energiju radiofrekvencije u obliku elektromagnetne radijacije radi termičke obrade hrane.

Uređaj B klase znači da je oprema pogodna za upotrebu u domaćinstvu.


<sup>2)</sup> Unutrašnji kapacitet se izračunava merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet prijema hrane je manji.

## 10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

Ovaj proizvod sadrži izvor energije svetlosti klase E efikasnosti.

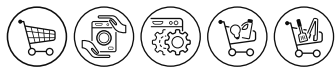
Reciklirajte materijale sa simbolom . Paковање odložite u odgovarajuće kontejnere radi recikliranja.

Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја.

Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



TINS-B460URR1



**AEG**